

**Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в
Богучанском районе**

О родительском контроле за питанием школьников

Несмотря на принимаемые меры, проблемы школьного питания продолжают давать о себе знать то в одной, то в другой школе массовыми инфекционными кишечными заболеваниями детей.

Поэтому родительский контроль за школьным питанием нельзя снимать с повестки дня, тем более, что теперь в школы направлены соответствующие нормативные документы, в которых родительским комитетам, опекунам, советам и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в образовательных учреждениях по согласованию с администрацией образовательных учреждений.

Организация общественного контроля за питанием в школы

Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией школы с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

Состав общественной комиссии утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением № 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08 и договором с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по

осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.

Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, график дежурства классов по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде и сайте школы.

На что обратить внимание при поведении совместных проверок предприятий общепита в школах представителям администрацией и органов родительского самоуправления:

1. После звонка на перемену понаблюдайте в обеденном зале: как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, вид обслуживания: кто и когда накрывает столы, кто сопровождает детей, и т. д.
2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.
3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств.
4. Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните: кто составляет меню, разнообразие блюд, наличие и разнообразие овощного меню, подсчитайте калорийность по составу продуктов и сравните с рекомендуемыми нормативами, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, где столовая закупает продукты питания и как они хранятся.
5. Поинтересуйтесь также: организационно-правовой формой школьной столовой, кто готовит блюда: доготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока, есть ли санитарные книжки у работников пищеблока, наличием бракеражного журнала и его содержанием, наличием суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, всё ли оборудование пищеблока исправно, наличием спецодежды у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены.
6. Как организовано руководство школьным питанием: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников, кто получает бесплатное молоко, организация дежурства, как организовано обучение детей культуре питания, какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников, роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.
7. Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, определите сроки исполнения.
8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действительности контроля, а не его видимости.

Муниципальное общеобразовательное учреждение _____

ПОЛОЖЕНИЕ о группе общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся

Рассмотрено и принято на заседании педагогического совета

Протокол № от

УТВЕРЖДАЮ Директор школы

1. Общие положения

1.1. Общественная группа по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания (далее - Группа) создается в МКОУ ____ СОШ (далее – образовательная организация) для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. Положение по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания утверждается приказом директора образовательной организации.

1.3. Состав группы утверждается Приказом директора образовательной организации на каждый учебный год.

1.4. В состав группы могут входить представители администрации образовательной организации, родительской общественности, медицинских работников.

1.5. Группа в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

II. Цели и задачи группы по контролю за питанием

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарногигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований Сан ПиН, ведением необходимой документации отчетности школьной столовой.

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

2.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

2.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

III. Основные направления деятельности группы

3. Группа:

3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.

3.2 Участники группы общественного контроля привлекаются

-к наблюдению за проведением бракеража питания;

-к контрольному взвешиванию блюд;

-к соблюдению циклического меню;

- к контролю за соблюдением норм питания;

-к контролю за санитарным состоянием помещений обеденного зала;

- к контролю за соблюдением сроков проведения мероприятий; обозначенных в планах работы Центров здорового питания;

- к контролю за ведением документации пищеблока

- к контролю за сертификацией продукции

3.3. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.

3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.

3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

IV. Организационные принципы работы группы

4.1. Группа по контролю над питанием создается приказом директора, в котором определяются: состав, цели и содержание работы группы, утверждается план работы на учебный год.

V. Организация работы группы по контролю за питанием

5.1. Группа по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2. Группа по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте.

5.4. Плановая работа группы по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

5.5. Группа по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию МКОУ _____ СОШ и родителей на родительских собраниях.

VI. Функциональные обязанности группы по контролю за питанием

6.1. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

6.2. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

6.3. Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.

6.4. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.

6.10. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, группа по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

VII. Документация группы по контролю организации питания

7.1. Результаты контрольной деятельности за организацией питания оформляются в виде справки, акта, протокола по итогам проведения общественного контроля и подписываются присутствующими членами группы.

7.2. Папка протоколов заседания группы за организацией питания хранится у председателя группы.

Уважаемые родители!

Вопросы питания школьников являются приоритетными при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Вместе с тем, объединения родителей имеют право проводить собственный контроль по данной теме во взаимодействии с администрацией образовательного учреждения. Необходимо помнить, что далеко не все вопросы (технология приготовления блюд, оценка качества пищевых продуктов, работа персонала и так далее) могут контролироваться гражданами без специального образования.

Ниже мы приводим те актуальные направления и вопросы, по которым может осуществляться общественный родительский контроль и он будет максимально эффективен.

1. Вы имеете право ознакомиться с примерным 2-х недельным и ежедневным меню (цель контроля: соответствие фактического ежедневного меню - утвержденному примерному (оценивается соответствие по наименованию блюд, весу порций), при замене блюд (в виду исключения) - необходимо выяснить - нет ли повторений одноименных блюд и кулинарных изделий в течение 2-3 дней).
2. Если при взвешивании порции масса кардинально отличается от предусмотренного выхода в меню, то это повод обратить внимание администрации школы на соблюдение работниками рецептуры (правильная закладка пищевых продуктов), технологии приготовления и порционирование блюд.
3. Контроль за столовой посудой:
 - Можно измерить объемы, используемой в школьной столовой посуды (чашек, стаканов и тарелок). Обратите внимание, что объемы должны не только обеспечивать вместимость, предусмотренную по меню порции, но и способствовать комфортной раздаче и приему пищи (например, исключение пролива, ожога и т.п.). Таким образом, чайная посуда должны быть больше 200 мл, тарелки для первых блюд - более 300 мл.
 - Своевременная замена посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформацией.
4. Дети старше 14 лет могут быть привлечены к дежурству по столовой. Во время дежурства обязательно присутствие педагога. Дети с признаками заболеваний не должны дежурить. Перед раздачей пищи

Дети должны помыть руки, надеть специальную санитарную одежду (фартуки, халаты, головные уборы).

5. Обратите внимание на исправную работу умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и наличие мыла, электрополотенца или бумажных полотенец, моют ли дети руки перед посещением столовой.
6. Для оценки вкусовых качеств готовых блюд, Вы имеете право обратиться к администрации школы с просьбой о включении родителей в состав бракеражной комиссии.

Выявленные Вами недостатки, могут послужить основанием для проведения проверки организации питания в образовательном учреждении.

Поэтому, просим Вас, не пытаться проникать в производственные помещения столовой и организовывать работу сотрудников пищеблока.

Любые предложения, жалобы по данному вопросу можно направлять в территориальный отдел Роспотребнадзора по Красноярскому краю в Богучанском районе по адресу: 663430, с. Богучаны, ул. Перенсона, 2 а, тел. 8(39162)21-160, 8(39162)22-576