

ПАМЯТКА

по вопросам общественного контроля качества питания в
общеобразовательных организациях
(для родительских комитетов и общественных организаций)

Полноценное питание является одним из ведущих условий хорошего здоровья, нормального роста и развития каждого ребенка.

Надзор за организацией питания школьников является одним из приоритетных направлений при проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Специалисты Управления Роспотребнадзора по Саратовской области осуществляют контроль за технологией приготовления блюд, проводят оценку качества пищевых продуктов и готового питания, в том числе применяя лабораторные и инструментальные исследования, оценивают работу персонала и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся.

Наряду с этим в современных условиях высока роль общественного контроля за качеством питания школьников, который имеют право проводить объединения родителей, родительские комитеты и общественные организации во взаимодействии с администрацией образовательного учреждения.

При проведении мероприятий общественного контроля необходимо руководствоваться методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях".

Вот перечень актуальных направлений, по которым может осуществляться общественный и родительский контроль:

1. Наличие в учреждении примерного меню на период не менее 2-х недель, разработанное с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности для возрастных групп 7-11 и 12-18 лет. А также согласованного ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет. Примерное меню может быть размещено на сайте учреждения или доведено до сведения родителей и детей другими доступными способами.

2. Наличие в доступных для родителей и детей местах утвержденного (согласованного) директором школы ежедневного меню, в котором указывается наименование и объем, калорийность блюд, его соответствие утвержденному примерному меню (в случае несоответствия должно быть обоснование замены блюд), а также меню дополнительного питания.

3. Наличие умывальников при обеденном зале, горячей воды, мыла, одноразовых полотенец (электросушилок), выполняются ли школьниками правила личной гигиены перед едой.

4. Санитарное содержание обеденного зала, в том числе состояние обеденной мебели, создание благоприятных условий для приема пищи, включая интерьер, микроклимат, освещенность.

5. Как администрацией образовательного учреждения организован режим питания в общем режиме образовательного процесса (наличие перемен не менее 20 минут для горячего питания школьников, предварительное накрытие столов), успевают ли дети принять горячую пищу за выделенное время.

6. Порционирование и раздача готовых блюд: проводится только персоналом пищеблока, в должностные обязанности которого это входит.

7. Сотрудники пищеблока, занятые раздачей пищи, должны быть в чистой специальной санитарной одежде (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). При порционировании блюд необходимо использовать одноразовые перчатки.

8. В школьной столовой не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Объемы столовой посуды должны обеспечивать вместимость, предусмотренную по меню порции, чайная посуда должны быть больше 200 мл, тарелки для первых блюд – более 300 мл.

9. Работа бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: работника пищеблока, представителя администрации образовательного учреждения, медицинского работника. Возможно включение в состав бракеражной комиссии представителей родительской общественности. Регулярное заполнение «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».

10. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих пищевых продуктов, в том числе лабораторно-инструментальных исследований.

11. Оценка готовых блюд путем сравнения контрольного блюда и порций на обеденных столах; а также по согласованию с руководителем образовательной организации можно провести:

- Определение среднего выхода порции путем взвешивания 5-10 порций (проводится поваром в присутствии родителей, общественников)
- Оценку качества готовых блюд по органолептическим показателям при наличии свободных порций - (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).

12. Оценка школьниками качества горячего питания, в том числе по количеству не съеденных остатков блюд в емкостях для пищевых отходов (емкости должны быть промаркированы).

13. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.

14. В условиях сохраняющейся угрозы распространения коронавирусной инфекции всем работникам пищеблока и лицам,

осуществляющим общественный контроль необходимо соблюдать масочный режим.

Выявленные недостатки, могут послужить основанием для проведения внеплановой проверки организации питания в образовательном учреждении. В связи с чем, обращения, предложения по результатам общественного контроля за качеством питания школьников можно направлять в Управление Роспотребнадзора по Саратовской области (г. Саратов, ул. Вольская, д.7, sarrpn@san.ru, тел. 8(452)22-82-80, 20-83-04).