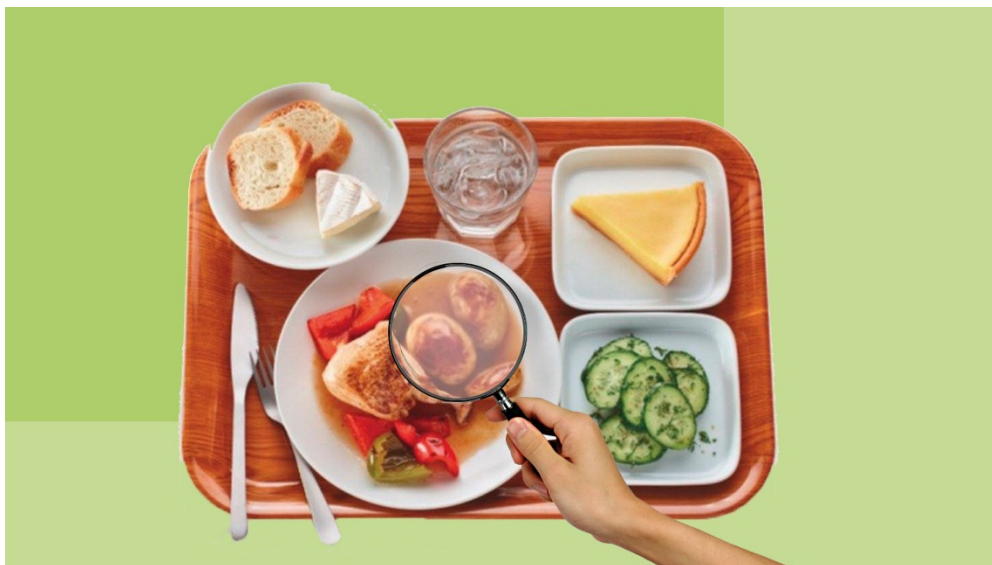


Родительский контроль за организацией школьного питания



Сохранение и укрепление здоровья детей – важный аспект государственной политики России, в том числе в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и государственного контроля в этой сфере. При этом, любой гражданин нашей страны вправе принимать участие в организации общественного контроля и оценивать работу администрации школы по обеспечению прав детей на здоровое и безопасное питание. С этой целью Роспотребнадзором были разработаны отдельные методические рекомендации о том, как правильно организовать такой родительский контроль за питанием детей (МР 2.4.0180-20).

Важно понимать специфику такого контроля. С одной стороны, дети должны получать здоровое горячее питание в школе, и учитывая этот важный для сохранения здоровья аспект, образовательная организация должна строго выполнять обязательные требования по организации питания своих учеников. Государственный контроль в этой сфере осуществляется достаточно жестко в рамках национального и межгосударственного (ЕАЭС) законодательства.

При проведении проверок государственный инспектор оценивает огромное количество показателей, в том числе устройство и санитарное состояние помещений, оборудования пищеблока, посуду, состояние здоровья и контроль за личной гигиеной работников, качество уборки и дезинфекции, порядок приемки, хранения и реализации продуктов питания, приготовление блюд, организация режима питания.

Строго нормируется меню детей с учетом гигиенически обоснованных норм физиологических потребностей в пищевых веществах и с учетом принципов здорового питания. Такая оценка организации питания требует отдельной квалификации, а также проведение лабораторных исследований и других экспертиз.









Конечно, родители не должны обременять себя дополнительной квалификацией или проводить лабораторные экспертизы, однако они вполне могут оценить:

- соответствие реально изготавливаемых блюд - утвержденному МЕНЮ
- санитарно-техническое содержание обеденного зала
- состояние мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.
- условия для соблюдения личной гигиены детьми
- состояние санитарной одежды у работников пищеблока
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности продуктов, которые должны быть на пищеблоке (протоколы исследований, декларации о соответствии продукции, свидетельства о государственной регистрации для специализированных продуктов и т.д.)
- объем остатков пищи и причины, по которым дети отказываются или недоедают пищу, предложенную в столовой
- удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд по результатам выборочного опроса детей (с согласия их родителей или иных законных представителей)
- проведение обязательной работы по информированию родителей и детей о здоровом питании













В помощь родителям разработана удобная памятка и чек-лист для полноценной оценки организации питания детей, которую могут использовать родительские комитеты.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?

 Соответствие блюд утвержденному меню	 Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающих продуктов и выпускаемых блюд
 Санитарно-техническое состояние столовой, включая мебель и посуду	 Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд
 Соблюдение детьми правил личной гигиены (мытьё рук перед приёмом пищи)	 Объём несъеденных остатков, причины отказа от конкретных блюд
 Состояние санитарной одежды работников пищеблока (халат, фартук, головной убор, рабочая обувь)	 Качество информирования родителей и детей о здоровом питании

ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ШКОЛЬНОМ ПИТАНИИ:

 Продукты домашнего изготовления	 Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
 Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц	 Жгучие приправы (уксус, горчица, хрен, перец острый)
 Зельцы, кровяные, ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, фаршмак из сельди	 Острые соусы, кетчупы, майонез, маринованные овощи и фруктами
 Грибы, сало, маргарин, паштеты, блинчики с мясом или творогом	 Кремовые кондитерские изделия (пирожные, торты)
 Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия	 Арахис, карамель, в том числе леденцовая
 Окрошки и холодные супы	 Газированные напитки, энергетики, натуральный кофе, квас, кумыс

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

<input type="checkbox"/> Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы	<input type="checkbox"/> Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии
<input type="checkbox"/> Вывешено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней)	<input type="checkbox"/> От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советующем журнале)
<input type="checkbox"/> Вывешено ежедневное (фактическое) меню	<input type="checkbox"/> За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии
<input type="checkbox"/> В меню нет повторов блюд в смежные дни	<input type="checkbox"/> Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)
<input type="checkbox"/> В меню нет запрещённых блюд и продуктов	<input type="checkbox"/> Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи
<input type="checkbox"/> Количество приёмов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы	<input type="checkbox"/> В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности
<input type="checkbox"/> Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	
<input type="checkbox"/> Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	
<input type="checkbox"/> Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	
<input type="checkbox"/> Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи	

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

ВАЖНО!
Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0185-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



Важный аспект такого родительского контроля – полная согласованность этой деятельности с администрацией школы. Порядок проведения общественного контроля питания, в том числе доступ родителей в

обеденный зал и проведение оценки, необходимо регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

Как правило, родительский контроль питания организуют при координации со стороны родительского комитета. Может быть создана отдельная группа из числа родителей. К сожалению, часто, по незнанию, процедура родительского контроля содержит избыточные требования и затрудняет работу.

Следует трезво подойти к формированию условий для посещения родителей помещений столовой. Нет необходимости проходить профессиональные медицинские осмотры, предоставлять личные медицинские книжки – родители производят оценку прямо в обеденном зале, не заходя в производственные цеха. Организация родительского контроля может осуществляться в форме простого анкетирования родителей и детей, а также при работе общешкольной комиссии (см. приложения к МР 2.4.0180-20).

Важным аспектом этой работы остается просвещение о принципах здорового питания. В 4 разделе методических рекомендаций можно найти научную информацию, которую следует использовать при информировании родителей и детей о принципах здорового питания.

При проведении общественного контроля за питанием детей нужно понимать, что его цель – публично оценить, как организуется питание детей в повседневной жизни школы. И в случае выявления грубых нарушений – результаты такого контроля должны быть переданы вместе с обращением в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя или оператора питания, а также в Роспотребнадзор.