

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, сырокопчёные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмак из сельди |  Острые соусы, кетчупы, майонез, маринованные овощи и фруктумы |
|  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.