

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

При организации контроля школьного питания применяются следующие нормативно-правовые акты:

- приказ Минздравсоцразвития России №213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
- письмо Министерства образования и науки РФ от 12 апреля 2012 г. №06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»,
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов
- СанПиН 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.4.990-00

Технология проверок не сложна. Совместно с администрацией и представителями 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 на 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.