

Унифицированная форма № Т-8
 Утверждена Постановлением Госкомстата России
 от 05.01.04 № 1

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 Рождественская средняя общеобразовательная школа**

Форма по ОКУД

Код
0301006

по ОКПО

(наименование организации)

Номер документа	Дата составления
01-02-49	31.08.2020

ПРИКАЗ

(распоряжение)

О контроле за организацией питания

- На основании протокола заседания родительского комитета от 30.09.2020 №6, ПРИКАЗЫВАЮ:
1. Утвердить состав комиссии родительского контроля за питанием школьников: Михайлова Татьяна Петровна, Зарецкая Марина Константиновна, Лыткина Диана Сергеевна.
 2. Комиссия раз в неделю осуществляет контроль за организацией питания, результатом проверки является Акт результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях.
 3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Руководитель организации

директор
(должность)



Кириллова о.А.
(расшифровка подписи)

ПАМЯТКА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБЩЕСТВЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ РОДИТЕЛЕЙ ПО АКТУАЛЬНЫМ ВОПРОСАМ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Уважаемые родители!

Вопросам питания школьников в настоящее время уделяется особое внимание, ведь от того, как школьник питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность.

Взаимодействие школы и родительской общественности в вопросах организации питания может осуществляться как традиционными способами (родительские собрания, сайт образовательной организации, информационные стенды), так и в виде привлечения общественных организаций родителей к мониторингу за работой пищеблоков.

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.

Все вопросы контроля питания обязательно согласуются с руководителем образовательной организации. Для исключения спорных моментов в процессе мониторинга должен присутствовать представитель образовательной организации, уполномоченный ее руководителем.

Посещение столовой осуществляется только в спец.одежде (одноразовый халат и головной убор, вторая обувь) с соблюдением правил личной гигиены.

Предлагаем Вам алгоритм проведения проверки организации питания родителями и волонтерами, позволяющий без посещения производственных помещений пищеблока выявить проблемные моменты.

Ознакомление с документами, обязательными при организации питания в школе:

1. Наличие в школе согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю (территориальным отделом):

• **примерного меню на период не менее двух недель** (в меню обязательно указывается: выход (вес) блюд, энергетическая и пищевая ценность, содержание витаминов и минеральных веществ);

• **ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания** обучающихся через буфет.

2. Наличие размещенного в обеденном зале **меню на текущий день**, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий и его соответствие примерно двухнедельному меню (при несоответствии – причины замены блюд, нет ли повторений одноименных блюд и кулинарных изделий в течение 2-3 дней).

3. Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения.

4. Наличие заполненной, в том числе на текущую дату, документации:

- «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции»,
- «Журнала здоровья».

Непосредственный осмотр обеденного зала:

1. Столовая посуда:

• размеры столовой посуды должны обеспечивать предусмотренный выход блюд. 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 должна быть больше 200 мл, тарелки для первых блюд – более 300 мл.;

• материалы, из которых изготовлена посуда:

– тарелки, блюда, чашки, бокалы должны быть из фарфора, фаянса и стекла;

– столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд – нержавеющей сталь или аналогичные по гигиеническим свойствам материалы;

– хранение столовых приборов в кассетах (ручками вверх).

• своевременная замена посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформацией.

2. Организация дежурства по столовой (обязательно дежурный педагог, дети старше 14 лет, без признаков заболевания, обеспеченные фартуками и головными уборами, соблюдение правил личной гигиены).

3. Организация раздачи пищи: закрепление за каждым классом обеденных столов и своевременная расстановка блюд (исключающая их остывание или сокращающая время принятия пищи в условиях перемены).

4. Условия для соблюдения личной гигиены учащимися: наличие и исправная работа умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и обеспеченность средствами личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).

5. Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости, обеспеченность чайной посудой.

6. Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), наличие ювелирных украшений и часов во время работы.

7. Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой.

8. Способы оценки готовых блюд:

– **Визуально** – путем сравнения контрольного блюда и порций на обеденных столах;

– **По согласованию с руководителем образовательной организации:**

• Определение среднего выхода порции путем взвешивания 5-10 порций (проводится поваром в присутствии родителей). 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.

• Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям при наличии свободных порций - (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).

9. Анализ оценки учащимися приготовленной пищи (все съедают или значительная часть блюд идет в пищевые отходы)

По результатам п.8-9 определяются факторы, влияющие на оценку учащимися приготовленной пищи и желание питаться в школьной столовой, которые в последующем определяют работу образовательного учреждения по организации питания, например:

- плохие вкусовые качества приготовленной пищи;
- нерациональный режим питания (ранний завтрак (после первого урока) или недостаток времени для принятия пищи (маленькая перемена) и т.п.);
- сформированная культура питания (отсутствие привычки потребления блюд из рыбы, круп, молока, творога и т.п.);
- особенности поведения разных возрастных групп во взаимосвязи с тенденциями в молодежной среде (модные диеты, непрестижность питания в школе, влияние педагогов, грубое поведение работников пищеблока и др.).

Результаты такой проверки могут быть оформлены в виде акта (примерная форма прилагается) и представлены руководителю образовательной организации.

Выявленные Вами недостатки могут послужить основанием для проведения проверки организации питания в образовательном учреждении. Поэтому просим Вас не пытаться проникать в производственные помещения столовой (для этого у Вас нет полномочий) и тем более пытаться организовывать работу сотрудников пищеблока по вашему усмотрению.