

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

Уважаемые родители!

Вопросы питания школьников являются приоритетными при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

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

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

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.

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

Ниже мы приводим те актуальные направления и вопросы, по которым может осуществляться общественный родительский контроль и он будет максимально эффективен.

1. Вы имеете право ознакомиться с примерным перспективным и ежедневным меню (цель контроля: соответствие фактического ежедневного меню - утвержденному примерному (оценивается соответствие по наименованию блюд, весу порций), при замене блюд (в виду исключения) – необходимо выяснить - нет ли повторений одноименных блюд и кулинарных изделий в течение 2-3 дней).
2. 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.
3. Контроль за столовой посудой:

- 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 должны быть больше 200 мл, тарелки для первых блюд – более 300 мл.
 - Своевременная замена посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформацией.
4. Дети старше 14 лет могут быть привлечены к дежурству по столовой. Во время дежурства обязательно присутствие педагога. Дети с признаками заболеваний не должны дежурить. Перед раздачей пищи дети должны помыть руки, надеть специальную санитарную одежду (фартуки, халаты, головные уборы).
 5. Обратите внимание на исправную работу умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и наличие мыла, электрополотенца или бумажных полотенец, моют ли дети руки перед посещением столовой.
 6. Для оценки вкусовых качеств готовых блюд, Вы имеете право обратиться к администрации школы с просьбой о включении родителей в состав бракеражной комиссии либо оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.) при наличии свободных порций.

Обращаем внимание, что в соответствии с санитарными правилами вход посторонних лиц в производственные и складские помещения запрещён.