

Родительский контроль питания в школе



Презентация
МБОУ «Нижегородская СОШ №2»

Родительский контроль питания в школе — это право родителей (законных представителей) участвовать в проверке качества питания детей в образовательном учреждении. **Цель** — обеспечить безопасное и качественное питание, выявить степень удовлетворённости питанием и информировать родителей о принципах безопасного питания.

- **Контроль питания в школах** — это процедура, направленная на оценку обеспечения школьников горячими обедами и полноценными завтраками. Как правило, проверка может проводиться одним заинтересованным человеком или несколькими.

Нормативная база

- **Право родительского контроля питания в школе закреплено в Федеральном законе от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».**
- **Методические рекомендации Роспотребнадзора МР 2.4.0180-20.2.4 от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».**
- **Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю регламентируется локальным нормативным актом общеобразовательной организации.**

Вопросы для контроля:



- **1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.**
- **2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.**
- **3. Режим работы столовой.**
- **4. Соблюдение требований по организации питания детей.**
- **5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.**
- **6. Оценка готовых блюд.**

**При организации горячего питания
обучающихся 1-4 классов и детей льготных категорий:**

**Меню сбалансировано
по белкам, жирам и
углеводам**



Бесплатно:

Завтрак:

Горячее блюдо + горячий
напиток

Обед:

Первое блюдо+ второе
блюдо+ напиток

При организации горячего питания обучающихся 5-11 классов:

**Меню сбалансировано по
белкам, жирам и углеводам**

За родительские средства

Завтрак:

Горячее блюдо + горячий
напиток

Обед:

Первое блюдо+ второе
блюдо+ напиток



Меню сбалансировано по белкам, жирам и углеводам



Методические рекомендации по родительскому контролю за горячим питанием в общеобразовательных организациях направлены на соблюдение:

- Интервалов между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин);
- Формирования у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов, микроклимат, освещенность);
- Соответствия энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- Рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи;
- Сбалансированного и разнообразного питания (Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней)

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

Важно! Порядок производства мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:



- Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
- Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
- Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
- Наличие в состоянии у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
- Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд.
- Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования), детей, с согласия родителей)
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
- Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании.

Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:



- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



- Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



- Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



- Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом



- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



- Окрошки и холодные супы



- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья



- Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы



- Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



- Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



- Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс

Вы довольны качеством питания в школе?



Телефон горячей линии: