

Памятка для родителей при осуществлении родительского контроля

Право осуществления родительского контроля за питанием обучающихся в образовательных учреждениях определено в Методических рекомендациях (МР 2.4.0180-20) «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденных 18 мая 2020 года Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

В рамках установленной компетенции представителя родительского контроля имеют право проверить:

- наличие в учреждении примерного меню на период не менее 2-х недель, разработанного с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности для возрастных групп 7-11 лет, 12 лет и старше;
- наличие в обеденном зале ежедневного меню утвержденного руководителем фирмы ООО «Глобус» оказывающей услугу по приготовлению горячих блюд и согласованного директором школы, в котором указывается наименование и объем блюд, его соответствие утвержденному примерному меню (в случае несоответствия должно быть обоснование замены блюд);
- участвовать в контрольном взвешивании блюд - вес блюд должен соответствовать весу указанному в вывесном меню (определение среднего выхода порции производится путем взвешивания 5-10 порций (проводится поваром в присутствии родителей));
- сверять соответствие температуры блюд нормам СанПиНа (температура блюд должна соответствовать технологическим документам, которые находятся на пищеблоке. Для контроля температуры блюд должны использоваться термометры);
- дегустировать блюдо в пределах дегустационной порции;
- проверить санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи);
- проверить состояние обеденной мебели (столы должны иметь гигиеническое покрытие (легко моющиеся, устойчивое против высокой температуры и дезинфицирующих средств (мрамор, пластик и др.)) Столы после каждого приема пищи должны протираться влажным способом);
- проверить состояние столовой посуды (запрещается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформацией. Объем столовой посуды должен обеспечивать вместимость, предусмотренную по меню

порции, чайная посуда должна быть больше 200 мл., тарелки для первых блюд – более 300 мл.);

- проверить наличие салфеток на обеденных столах;
- обратить внимание соблюдаются ли обучающимися правила личной гигиены перед приемом пищи (наличие умывальников при обеденном зале, мыла, одноразовых полотенец и т.д.);
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (сотрудники пищеблока должны быть в чистой специальной санитарной одежде – халат или куртка, брюки, головной убор, перчатки, легкая нескользящая рабочая обувь) без ювелирных украшений и часов во время работы;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи (ёмкости для пищевых отходов должны быть промаркированы). Оценка школьниками горячего питания, в том числе по количеству не съеденных остатков блюд в емкостях для пищевых отходов;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворительность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- наличие сопроводительной документации подтверждающей качество и безопасность поступающей пищевой продукции (в учреждении должны быть в наличии документы на всю поступающую продукцию – сертификаты качества и ветеринарные свидетельства на продукцию животного происхождения (молочные продукты, мясо, рыба);
- поинтересоваться организационно-правовой формой школьной столовой, кто готовит блюда, есть ли санитарные книжки у работников пищеблока, наличие бракеражного журнала и его содержанием, наличием суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, все ли оборудование пищеблока исправно.

При посещении пищеблока родители должны быть в:

- халатах;
- перчатках;
- в одноразовых масках.

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, в адрес фирмы ООО «Глобус» оказывающей услугу по приготовлению горячих блюд, органов контроля (надзора).