


Согласовано
Председатель
Родительского комитета
Павлюченко Г.П. 

Утверждаю
Директор школы
Токарева Л.Г.



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,
- организация дежурства,
- как организовано обучение детей культуре питания,
- какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,

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 действенности контроля, а не его видимости.