

родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, определите сроки исполнения.

8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.

- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей;

- информирование детей и родителей о здоровом питании;

**На что имеет право школа в случае выявления нарушений, либо при появлении претензий к качеству питания?**

1) Вести переговоры с поставщиком по факту выявленных нарушений

2) Предъявлять претензии поставщику

3) Инициировать проведение лабораторных испытаний

4) Требовать расторжения договора с поставщиком в судебном порядке

Администрация школа как заказчик услуг может официально направить претензии поставщику в связи с нарушением условий договора или нарушением требований СанПиН. Направлять претензии и ставить вопрос о санкциях вплоть до расторжения договора только в том случае, если факт нарушения официально зафиксирован.

Жалобы родителей вообще по поводу качества питания не могут быть основанием для претензии, но могут стать основанием для проведения проверки, с участием тех же родителей в контроле качества питания.

**Родители! Вы ответственные за здоровье Ваших детей!**

Федеральное Бюджетное Учреждение Здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»  
Контактный телефон 8 (347) 287-85-09

**Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Республике Башкортостан**

**Федеральное Бюджетное Учреждение Здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»**



**«Родительский контроль за качеством питания в образовательных организациях»**

Уфа  
2022

SESUFA.RU



VK.COM/SESUFA



@02.FBUZ

SESUFA.RU



VK.COM/SESUFA



@02.FBUZ



Важным фактором в обеспечении безопасности школьного питания является организация родительского контроля. Родители, в лице представителей родительского комитета, имеют право участвовать в управлении школой и их мнение должно учитываться по вопросам, которые затрагивают их интересы. Право представителей родительского комитета на участие в организации и контроле школьного питания, как правило, закрепляется в нормативных документах образовательного учреждения, таких, например, как: положение о родительском комитете; положение об организации питания образовательного учреждения. Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (повар-бригадир) школьной столовой, медработник и представитель администрации (дежурный преподаватель) школы, члены родительского и ученического комитета. Без бракеража ни одна партия приготовленных блюд и изделий не должна допускаться на раздачу. Состав комиссии утверждается в начале каждого учебного года директором образовательного учреждения. Также формируется план работы комиссии в части проведения различных проверок. В частности, контроль осуществляется над:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям санитарных правил и норм, по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" и договором с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

### **Примерная инструкция по контролю питания для представителей родительского комитета.**

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, 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 (догоготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока), есть ли личные медицинские 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, кто получает бесплатное молоко, организация дежурства, как организовано обучение детей культуре питания, какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников, роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.
7. Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация,