

Методические рекомендации по организации родительского контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях

Важным фактором в обеспечении безопасности школьного питания является организация родительского контроля. Право представителей родительского комитета на участие в контроле за организацией школьного питания закрепляется в нормативных документах образовательного учреждения (положение о родительском комитете; положение об организации питания образовательного учреждения и т.д.).

При организации контроля необходимо помнить, что:

- ✓ обязанности по непосредственной организации питания возложены на образовательное учреждение;

- ✓ у школы должны быть документы, подтверждающие наличие в ней структурного подразделения, обеспечивающего детей питанием (столовой), договор на организацию питания с иной организацией (индивидуальным предпринимателем), отдельное помещение для приема пищи детьми;

- ✓ из числа представителей родительского комитета, а также педагогических работников создается специальная комиссия, на которую возлагаются обязанности по организации общественного контроля за питанием (состав комиссии утверждается в начале каждого учебного года директором образовательного учреждения, формируется план работы комиссии в части проведения различных проверок);

- ✓ общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.

Необходимо помнить, что далеко не все вопросы (технология приготовления блюд, оценка качества пищевых продуктов, работа персонала и т.д.) могут контролироваться гражданами без специального образования.

Ниже приведен перечень нормативных правовых актов, регулирующих вопросы организации питания школьников, а также актуальные направления, по которым может осуществляться и будет максимально эффективным общественный родительский контроль.

Нормативные правовые акты, регулирующие вопросы организации питания школьников.

Организация питания в школе должна соответствовать требованиям:

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2018) «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2018);

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 29.07.2018) «О защите прав потребителей»;

Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) «О техническом регулировании»;

Технические регламенты Таможенного союза на пищевые продукты;

СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах».

Актуальные направления, по которым может осуществляться общественный родительский контроль

1. Вы имеете право ознакомиться с примерным (10-ти, 12-ти, 14-ти дневным 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, т.о. чайная посуда должны быть больше 200 мл, тарелки для первых блюд – не менее 300 мл);

своевременная замена посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформацией.

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.

5. Для оценки вкусовых качеств готовых блюд, Вы имеете право обратиться к администрации школы с просьбой о включении родителей в состав бракеражной комиссии (комиссии создается и работает на основании положения, утвержденного руководителем образовательной организации в начале учебного года).