

Для размещения на сайтах ОМС  
**«Родительский контроль школьного питания»**  
(для юридических лиц и граждан)

Право осуществления родительского контроля за питанием обучающихся в образовательных учреждениях определено в методических рекомендациях МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г. «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

Организация родительского контроля может осуществляться как в форме анкетирования родителей и детей, так и участия в работе общешкольной комиссии.

**Что доступно для родительского контроля в школьной столовой?**

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню по набору блюд, требованиям санитарных норм и правил по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд, отсутствием в меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- 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;
- общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.

**Представители родительского контроля имеют право:**

- поинтересоваться, 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 санитарной одежды у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока; как организовано руководство школьным питанием: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников, роль медицинского работника в вопросах организации школьного питания;
- изучить недельное или 10-дневное меню и выяснить: кто составляет меню, разнообразие блюд, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, где столовая закупает продукты питания и как они хранятся и сравнить с фактическим меню;
- после звонка на перемену понаблюдать 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.
- участвовать в бракераже готовых блюд, предлагаемых детям, и дать оценку их вкусовых качеств.
- проанализировать полученные факты и совместно с администрацией школы разработать план мероприятий по действиям администрации, родителей, работников пищеблока в деле улучшения питания детей.