

Памятка для родителей.

Школьное питание: что и как проверять родителю.

Родителям надо обязательно участвовать в проверке качества питания в школе.

Найдите единомышленников в классе и/или в школе и определитесь как часто, в каком составе, на основании чего (например, жалоба, или планоно или внепланоно) вы будете проводить проверки.

Обсудите и согласуйте с администрацией школы, кому вы предоставляете документ (акт/протокол/чек-лист и т.п.) по итогам проверки, в какой срок должны быть устранены выявленные нарушения, каким образом родители будут проинформированы об устранении нарушений.

В каждой школе это решается и регламентируется по-своему: приказом директора школы, решением родительского комитета школы, положением о группе контроля и т.д.

При проведении проверки вы сами должны соблюдать требования СанПиН: быть в медицинской маске, без верхней одежды, в сменной обуви или бахилах и не мешать процессу.

Вы можете мониторить ситуацию в обеденном зале.

Желательно изучить требования СанПиН, напомним, что с 01.01.2021 они изменились.

Если у вас имеются трудности в изучении и понимании этих правил, обратитесь к директору школы или лицу, занимающемуся организацией питания, и попросите оказать вам методическую и информационную помощь в этом вопросе.

Условно вопросы, по которым родители могут без труда проводить проверку, можно разбить на несколько групп.

Понимаем, что в связи с занятостью не все родители могут потратить время на изучение требований СанПиН и нормативно-правовых документов, регламентирующих организацию питания в школе. Поэтому мы подготовили для вас памятку, которая призвана помочь вам проводить проверку в вашей школе. Итак, что проверяем ?

1. Санитарно-гигиенические условия

Моют ли руки дети перед входом в столовую, есть ли дежурный взрослый, который напоминает им об этом.

Если у детей возможность вытереть или высушить руки, т.е. наличие бумажных или электрополотенец.

Есть ли мыло и санитайзеры, причем работающие.

Протираются ли столы после каждого приема пищи.

Используются ли чистые столовые приборы. Они не должны быть алюминиевыми.

Тарелки должны быть без сколов и трещин. Если вы обнаружили такие, попросите сотрудников столовой их заменить.

Все сотрудники столовой должны работать в медицинских масках, перчатках и форме (халат/униформа и головной убор).

Сотрудники столовой не должны на работе носить украшения, даже очень красивые. Это является нарушением.

На видном месте должны быть выставлены контрольные блюда и все порции, которые выдаются детям, должны соответствовать по весу и форме подачи контрольным блюдам.

2. Наличие и доступность меню.

Самое распространенное нарушение: меню либо нет в открытом доступе на информационном стенде в школе и на сайте школы, либо меню не соответствует действительности.

Должно быть в наличии: меню двухнедельное цикличное, меню фактическое на день (ведь может быть произведена замена каких-то блюд), меню для детей с особыми пищевыми потребностями (без лактозы, без глютена, при диабете и др. заболеваниях, если такие дети есть в школе), меню для детей с особыми возможностями здоровья (ОВЗ) и меню на буфетную продукцию.

Буфетная продукция — это то, что можно приобрести самостоятельно в столовой. Обратите внимание на то, что в буфетной продукции не должно быть продуктов, запрещенных для детей. Они изложены в приложении 6 к СанПиН, прочитайте, этот перечень занимает одну страницу.

Меню должно учитывать график работы школы (1 смена, 2 смена, группа продленного дня (ГПД)).

Меню должно быть заверено подписью и печатью директора школы и руководителем или уполномоченным лицом от комбината питания.

В столовой на видном месте должен быть график приема пищи (какой класс в какую перемену приходит в столовую). Время для приема пищи должно быть предусмотрено не менее 20 минут.

3. Наличие документов.

Проверьте наличие книги жалоб и предложений, она должна быть в свободном доступе, это значит, что не надо обращаться к сотрудникам столовой, чтобы внести туда запись.

Попросите показать журнал бракеража (это ежедневное снятие проб с готовых блюд). Обратите внимание, что журнал бракеража заполняется день в день, до того, как начнут кормить детей.

Попросите показать журнал «Здоровье», он может называться по-разному, но это журнал, в котором отмечается, что все сотрудники столовой перед началом работы осмотрены у них нет кожных повреждений и гнойничковых заболеваний.

4. Вкусовые качества блюд.

Попробуйте сами и спросите у детей почему им нравится или не нравится блюдо.

Понятно, что в большей степени «нравится - не нравится» является субъективным критерием, но это тоже может иметь основания под собой.

Например, в некоторых из проверяемых школ подавали рис с посторонним запахом или котлеты сырые внутри.

Оцените температуру подаваемых блюд. Если накрытие на столы происходит более чем за 5-10 минут до прихода детей, то блюда могут остыть и дети, скорее всего, оставят холодные макароны в тарелке, не притронувшись.

Если вы столкнулись с чем-то подобным – обязательно укажите в документе по итогам мониторинга.

Если вы готовы получить больше информации по данному вопросу, свяжитесь со Свердловским областным родительским комитетом и Свердловским областным отделением Национальной родительской ассоциации, и мы поможем вам стать в этой теме продвинутым родителем

Наша страница ВКонтакте <https://vk.com/copk66>

