

ПАМЯТКА И МЕТОДИЧЕСКИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ДЛЯ ОБЩЕСТВЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ ПО АКТУАЛЬНЫМ ВОПРОСАМ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В МБОУ ЧЕРЕМУШКИНСКАЯ СОШ.

Уважаемые родители!

Вопросам питания школьников в настоящее время уделяется особое внимание, ведь от того, как школьник питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность.

Взаимодействие школы и родителей может осуществляться в виде привлечения общественных организаций к мониторингу за работой пищеблоков.

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.

Все вопросы контроля питания обязательно согласуются с руководителем образовательной организации. Для исключения спорных вопросов в процессе мониторинга должен присутствовать представитель образовательной организации, уполномоченный ее руководителем.

Посещение столовой осуществляется только в спец.одежде (одноразовый халат и головной убор, вторая обувь или бахилы) с соблюдением правил личной гигиены.

Предлагаем вам алгоритм проведения проверки организации питания родителями и волонтерами, позволяющий без посещения производственных помещений пищеблока выявить проблемные моменты.

Ознакомление с документами, обязательными при организации питания в школе:

1. Наличие в школе меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю (территориальным отделом) на срок не менее двух недель (в меню обязательно указывается выход (вес) блюд, энергетическая и пищевая ценность, содержание витаминов и минеральных веществ).
2. Наличие размещенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем школы с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий и его соответствия примерному двухнедельному меню (при несоответствии – причины замены блюд, нет ли повторения одноименных блюд в течении 2-3 дней).
3. Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: представителя административно – хозяйственного корпуса,

ответственного за организацию питания, работника пищеблока, представителя педагогической общественности.

4. Наличие заполненной, в том числе на текущую дату документации:

- Журнала бракеража готовой продукции
- Журнала здоровья

Непосредственный осмотр обеденного зала.

1. Столовая посуда:

- Размеры столовой посуды должны обеспечивать предусмотренный выход блюд. Можно измерить объемы используемой в школьной столовой посуды (чашек, стаканов и тарелок). Обратите внимание, что должны не только вмещать предусмотренную по меню порцию, но и способствовать комфортной раздаче и приему пищи (например, исключение пролива, ожога и т.д). Таким образом, должна быть больше 200 мл, тарелки для первых блюд – более 300мл⁴
- Материалы, из которых изготовлена посуда:
 - ✓ Тарелки, блюда, чашки, бокалы должны быть из фарфора, фаянса и стекла;
 - ✓ Столовые приборы (вилки, ложки и ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд- нержавеющая сталь или аналогичные по гигиеническим свойствам материалов;
 - ✓ Хранение столовых приборов в кассетах (ручками вверх);
 - ✓ Своевременная замена посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформацией.

2. Организация дежурства по столовой: расстановка блюд работниками пищеблока за 3-4 минуты до окончания урока.

3. Организация раздачи пищи: закрепление за каждым классом или учеником обеденных столов и своевременная расстановка блюд, исключающая их остывание или сокращающая время принятия пищи в условиях перемены.

4. Условия для соблюдения личной гигиены учащимися: наличие и исправная работа умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и обеспеченность средствами личной гигиены: мыло, электрополотенце или бумажное полотенце.

5. Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости, обеспеченность чайной посудой.

6. Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений и часов во время работы.

7. Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой.

8. Способы оценки готовых блюд:

- Визуально – путем сравнения контрольного блюда и порций на обеденных столах;
- По согласованию с руководителем образовательной организации: «Определение среднего выхода порции путем взвешивания 5-10 порций (проводится поваром в присутствии родителей). Если при

взвешивании масса порции 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 порционирования блюд.

- Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям: запах, вкус, температура и т.д.

9. Анализ оценки учащимися приготовленной пищи. (процент съеденной приготовленной пищи)

По результатам п.8-9 определяются факторы, влияющие на оценку учащимися приготовленной пищи и желание питаться в школьной столовой, которые в последующем определяют работу образовательного учреждения по организации питания, например:

- Плохие вкусовые качества приготовленной пищи;
- Нерациональный режим питания;
- Сформированность культуры питания (отсутствие привычки потребления блюд из рыбы, круп, молока. Торога и т.д.);
- Особенность поведения разных возрастных групп во взаимосвязи с тенденциями в молодежной среде (модные диеты, непрестижность питания в школе, влияние педагогов, грубое поведение работников пищеблока и т.д.).

Результаты такой проверки могут быть оформлены в виде акта (примерная форма прилагается) и представлены руководителю образовательной организации.

Выявленные Вами недостатки могут послужить основанием для проведения проверки организации питания в школе. Поэтому просим Вас не пытаться проникать в производственные помещения столовой (для этого у вас нет полномочия) и тем более пытаться организовать работу сотрудников пищеблока по вашему усмотрению.

АКТ

результатов мониторинга организации питания детей в МБОУ Черемушкинская СОШ.

Адрес: с. Черемушка, ул. Зеленая, 9в.

Количество посадочных мест в столовой.

№п/п	Требования	Исполнение Да/нет	Примечание
1	Наличие в учреждении «СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях учреждений начального и среднего профессионального обучения»		
2	Наличие размещенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем школы с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий		
3	Наличие в столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия.		
4	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, в том числе на текущую дату.		
5	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: представителя административно – хозяйственного корпуса, ответственного за организацию питания, работника пищеблока, представителя педагогической общественности.		
6	Наличие заполненного журнала «Здоровья»		
7	Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом.		
8	Организация дежурства по столовой.		
9	Наличие и исправная работа умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и обеспеченность средствами личной гигиены: мыло, электрополотенце или бумажное полотенце.		
10	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений и часов во время работы.		
11	Соответствие качества готовой пищи по органолептическим показателям (запах, вкус, температура).		
12	Нравится ли детям приготовленная пища, все съедают или значительная часть блюд идет в пищевые отходы.		
13	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости, обеспеченность чайной посудой.		
14	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой.		
15	Другие замечания.		