

**Родительский контроль** за организацией питания обучающихся является важным звеном в организации и совершенствовании горячего питания учащихся города.

При проведении родительского контроля оценивают:

1. Условия соблюдения правил личной гигиены перед входом в обеденный зал:

- наличие умывальников с холодной и горячей водой;
- наличие мыла;
- наличие бумажных полотенец (электросушилок).

- установка диспенсеров с дезинфицирующими средствами для дезинфекции рук.

2. Общее состояние обеденного зала:

- состояние обеденной мебели (целостность)
- целостность внутренней отделки обеденного зала (стены, пол);
- санитарное состояние обеденного зала (стены, пол, окна, подоконники);
- санитарное состояние обеденных столов (проведение уборки после организованного приема пищи и (или) после каждого посетителя);
- наличие салфеток на обеденных столах и (или) линии раздачи;
- наличие оборудованного места в обеденном зале для приёма пищи, принесённой из дома, детьми, которым требуется специализированное питание по медицинским показаниям (микроволновая печь, холодильник);
- визуальный осмотр на наличие жизнедеятельности насекомых;
- наличие ёмкости для сбора мусора и своевременное их очищение;
- проведение текущей уборки пола в обеденном зале;
- наличие в обеденном зале рекомендаций по организации здорового питания обучающихся для детей и их родителей.

- вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей;

- в меню отсутствуют повторы блюд;

- в меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты;

3. Линия раздачи:

- наличие утверждённого директором общеобразовательного учреждения ежедневного меню основного рациона питания и дополнительного меню свободного выбора с указанием наименования блюда, массы порции и ее калорийности;

- соответствие реализуемых блюд утверждённому меню;

- санитарное состояние линии раздачи (чистота, отсутствие жирного налёта);

- ношение сотрудниками пищеблока специальной рабочей одежды в том числе головных уборов, масок, одноразовых перчаток, сменной обуви;

- соответствие фактического меню на текущую дату примерному цикличному меню (можно ознакомиться на сайте школы);

- наличие крышек на мармитах с готовой кулинарной продукцией находящихся на линии раздачи (ограждения готовой продукции от общего доступа).

4. Органолептические показатели блюд и кулинарных изделия на момент проведения родительского контроля:

- оценка блюд и кулинарных изделий на соответствие технической документации, а именно: технико-технологические карты, технологические карты, рецептуры, по которым блюда были приготовлены (состав, вкус, цвет, запах, внешний вид, консистенция);

- соответствие фактического объема порций объему порций, указанному в примерном цикличном меню и ежедневном меню;

- соблюдение графика питания в общеобразовательном учебном учреждении (отведённое время приёма пищи должно быть не менее 15 минут);
- соответствие температуры подачи готовых блюд технической документации (накрытие столов должно быть организовано таким образом, чтобы блюда не успевали остыть до прихода учащихся);
- состояние столовой посуды (наличие сколов, трещин, отсутствие жирного налета);
- объём и внешний вид пищевых отходов после приёма пищи.
- соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации;
- есть ли в образовательной организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии;
- от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж;
- выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)
- созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии);

В соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», при каждом посещении в составе комиссия по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период.

Задачами родительского контроля является выявление вкусовых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания;

- подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждой конкретной школе;

- одной из задач родительского контроля является выявление степени удовлетворённости детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся.

В целях родительского контроля вправе осуществлять фото и видео фиксацию состояния готовых блюд. Убедительная просьба не снимать детей (без письменного согласия законных представителей) и работников пищеблока (возможна только фиксация нарушения).

Проведение родительского контроля не должно быть формальным, должно быть объективным, лучше проводить его коллегиально.

По результату проведенного мониторинга организации питания составляется отчет (чек-лист) с рекомендациями и предложениями, которые заполняются в свободные строки.



## Вопросы из чата:

1. Как правильно хранить, и кто должен обеспечивать сохранность в холодильнике «обедов в контейнерах» которые дети приносят из дома?

В соответствии с п. 8.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в организации, осуществляющей питание детей, **нуждающихся в лечебном и диетическом питании**, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук. Речь идет о детях со специальным и диетическим питанием, остальные дети должны получать организованное горячее питание.

2. Почему нельзя использовать в питании детей сырые овощи?

В соответствии с письмом Управления федеральной службы Роспотребнадзора по Красноярскому краю от 30.12.2021 № 24-00-05/02-2026-4-2021 с целью профилактики кишечных инфекций в детских образовательных учреждениях на территории Красноярского края были предложены данные профилактические меры. (Приложение 1). Данная рекомендация является обязательной к исполнению на территории города Красноярска.

3. Может ли цикличное меню в школах быть двадцатидневным и более?

В соответствии с п. 2.5 МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций», меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учётом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. Меню у всех операторов города Красноярска отвечает требованиям и размещено на сайте каждой школы. Но мы сейчас прорабатывает вопрос о разработке 24-х дневного меню и включения его в обязательные требования к исполнению операторами питания.

4. Куда утилизируются пищевые отходы из школ г. Красноярска?

У операторов питания г. Красноярска заключены договоры с хозяйствующими субъектами на вывоз пищевых отходов. В полномочия МАУ ЦП не входит контроль данных договорных отношений и вывоз пищевых отходов, возникающих при организации горячего питания.

5. Возможно ли чтобы сами обучающиеся, при необходимости, могли подогревать себе еду в обеденном зале?

Во избежание травматизма, в том числе получения ожогов учениками, при разогревании пищевой продукции, не рекомендуется самостоятельно, без помощи и контроля со стороны классного руководителя пользоваться микроволновой печью.

6. Есть ли возможность получать от государства деньги, вместо положенного завтрака или обеда, чтобы ребёнок сам мог выбрать и купить что хочет.

Горячее питание организуется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, методическими рекомендациями и другими нормативно правовыми актами, таким образом, чтобы ребёнок получал здоровое, сбалансированное питание, которое предусматривает наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от времени приема пищи. Одним из критериев в здоровом питании является снижение получаемой соли и сахара в рационе ребёнка. При свободном выборе самого ребёнка, возможность контроля получения им полноценного сбалансированного питания полностью отсутствует. Исходя из наших наблюдений, дети чаще всего приобретают в буфете выпечку и макаронные изделия.

7. Какая стоимость на данный момент завтраков и обедов учащихся?

Есть ли возможность в дополнительном финансировании горячего питания из бюджета Красноярского края?

В соответствии с Законом Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка» в школах, в которых питание организуют операторы питания (аутсорсинг), стоимость льготного питания (за счет бюджета):

Завтрак 1-4 классы – 68,13

Обед 1-4 классы – 102,22

Завтрак 5-11 классы – 79,23

Обед 5-11 классы -118,83

Полдник в группах продленного дня – 49,24

в школах, в которых питание организуют сама школа (столовая- структурное подразделение), стоимость льготного питания (за счет бюджета):

Завтрак 1-4 классы – 57,03

Обед 1-4 классы – 86,56

Завтрак 5-11 классы – 66,32

Обед 5-11 классы -99,46

При дистанционном обучении льготные категории детей получают продуктовые наборы на сумму 58,69 руб. в день.

Дети 1-4 классов не обеспечиваются продуктовыми наборами, так как из закона об обеспечении горячим питанием начальной школы следует, что оплачивается за счет федеральной субвенции только **горячее** питание, выданное в школе.

Стоимость рационов определена законом края и индексируется 1 раз в год на коэффициент индексации бюджета. Дополнительного финансирования не предусмотрено бюджетами.

Мы анализировали стоимость питания в других регионах – в Красноярске она выше среднего по России.

Что касается стоимости питания за родительскую плату – операторы питания регламентированы наценкой не более 60%, установленной Постановлением Красноярского края от 16.10.2001 № 710-П. Наценка- это все расходы оператора питания (заработная плата, налоги, посуда, кухонная утварь, дезинфицирующие средства, выполнение обязательных лабораторных исследований готовой продукции, сырья и пр., повышение квалификации персонала, рентабельность и прочие расходы).

#### 8. Почему нет сосисок и колбасных изделий?

В соответствии с письмом Управления федеральной службы Роспотребнадзора по Красноярскому краю от 11.03.2021 № 24-00-058/02- 34-98-2021 в г. Красноярске и Красноярском крае были отменены в детском питании колбасы и колбасные изделия (сосиски).