

Общественный (родительский) контроль за организацией и качеством питания детей в общеобразовательных учреждениях Приморского края



**В соответствии с задачей, поставленной
Президентом Российской Федерации в Послании
Федеральному Собранию 15 января 2020 года:**

- Федеральным законом от 01.03.2020 года N 47-ФЗ в ст. 37 Закона об образовании внесены поправки, **согласно которым с 1 сентября 2020 года все учащиеся начальной школы обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда (не считая горячего напитка) за счет бюджетов федерального, регионального и местного уровней, а также за счет иных источников финансирования, установленных законом.**
- Чтобы в новом учебном году образовательные учреждения смогли начать это делать, **Правительство дополнительно направит в регионы более 127,7 млн рублей.** Распоряжение от 8 июня 2021 года N°1508-р

Нормативные документы



- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- МР 2.4.0180-20. от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».
- МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»
- «Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи» Утвержден протоколом заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания от 23 апреля 2021 г. № ГД-34/01пр

Пилотный проект

- Разработан пилотный проект «Мониторинг питания и здоровья школьников», реализуемый в Новосибирской и Омской областях, с 2021 в Оренбургской области с использованием кросс-платформенного программного средства, разработанного ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора.
- Цель пилотного проекта – организация действенной системы мониторинга, обеспечивающей содействие в реализации принципов здорового питания и снижении рисков нарушений здоровья у детей, связанных с пищевым фактором.
- Инструмент пилотного проекта – программное средство «Питание» (свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ № 2019665482).

Функционал программы предусматривает реализацию функций

- Организации здорового питания, включая разработку меню и его оперативный анализ, адаптацию основного меню для детей с сахарным диабетом и пищевой аллергией, автоматизированную подготовку документации пищеблока и информации, размещаемой на сайтах школ о фактическом питании и принципах здорового питания;
- Мониторинг питания и здоровья посредством формирования отчетов;
- Реализация функций «Родительского контроля».



Родительский контроль



Питание в Школе

- Одним из эффективных механизмов обеспечения безопасности детского питания является **организация родительского контроля**.
- Руководитель образовательной организации **может инициировать создание общественно-экспертного совета** по организации и качеству питания с **включением в ее состав родителей обучающихся**.

Общественно-экспертный совет по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

- **Состав** общественно-экспертного совета **утверждается** в начале каждого учебного года **директором** образовательной организации. А также формируется план работы совета в части проведения различных проверок.
- **Общественно-экспертный совет** по контролю за организацией и качеством питания обучающихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) **отчитывается о проделанной работе** на совещании при директоре образовательной организации.

Состав общественно-экспертного совета по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

- ❑ Совет состоит из постоянно действующей группы из числа сотрудников образовательной организации, представителей родительской и экспертной общественности.
- ❑ Членами Совета от представителей родительской общественности могут быть только родители (законные представители) обучающихся образовательной организации.
- ❑ Членами Совета от экспертной общественности могут быть лица, обладающие специальными познаниями в области организации питания обучающихся или в смежных с организацией питания областях в силу наличия специального образования и (или) осуществления профессиональной деятельности (медицинские работники, работники общественного питания, ученые и пр.).
- ❑ Общее количество членов Совета по питанию - не менее 6 человек (не менее 2 членов от каждой из входящих в состав Совета категории членов, количество членов Совета от каждой категории должно быть одинаковым).
- ❑ Состав утверждается приказом директора образовательной организации на каждый учебный год на основании выдвинутых органами управления образовательной организацией кандидатур, а также заявлений на имя директора от желающих на включение в состав членов Совета.

Как часто заседает Совет

- Председателем Совета является **директор** образовательной организации
- Совет осуществляет свою деятельность в соответствии с **Планом деятельности** принимаемом на каждую четверть/полугодие учебного года на заседании Совета.
- Совет **собирается (заседает) не реже 1 раза в каждую четверть** учебного года.
- Решения по поставленным на заседании Совета вопросам **принимаются большинством голосов** от присутствующих членов Совета и оформляются протоколом.

Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи.



- Родители (законные представители) обучающихся, изъявившие желание участвовать в мониторинге питания, должны уведомить (письменно или устно) руководителя общеобразовательной организации.

- По решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать свое участие (разовое или периодическое) в составе общественной комиссии.

- Иметь личную медицинскую книжку, оформленную в соответствии с требованиями санитарного законодательства. Получить допуск от ответственного лица общеобразовательной организации (при отсутствии медицинского работника) с отметкой в "Гигиеническом журнале" об отсутствии признаков инфекционных заболеваний.



В соответствии с временными методическими рекомендациями "Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

**КОРОНАВИРУС:
меры профилактики**



- При каждом посещении допуск членов комиссии родительского контроля в школьную столовую осуществляется после проведения термометрии, предоставления сведения результатов тестирования (ПЦР-тест отрицательный) или наличие справки об отсутствии коронавируса .

Проведение мониторинга

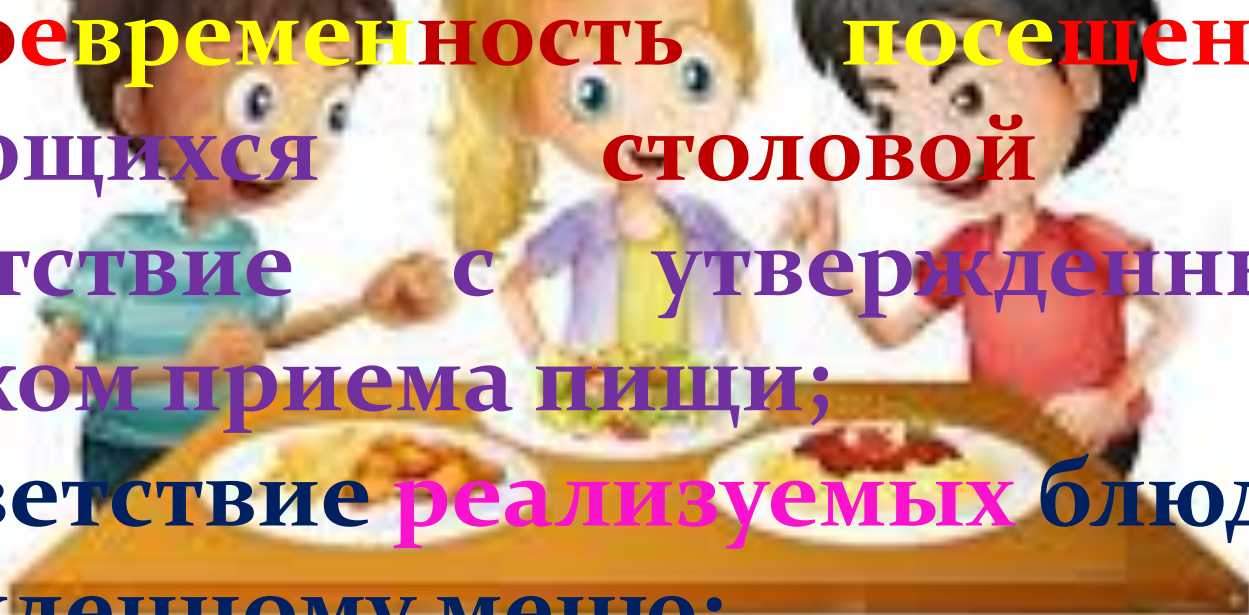
- Все члены комиссии при посещении помещения для приема пищи должны быть обеспечены санитарной одеждой.
- Проведение мониторинга осуществляется **при сопровождении представителя администрации** общеобразовательной организации.
- Родители (законные представители) обучающихся **обязаны выполнять** установленные образовательной организацией **правила внутреннего распорядка**.
- При проведении мониторинга **имеют право** руководствоваться Методическими рекомендациями **МР 2.4.0180-20** "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях".

В каких помещениях может осуществляться питание обучающихся

- **В помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании.**
- **Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:**
 - ✓ **столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах**
 - ✓ **столовые - доготовочные**
 - ✓ **- буфеты - раздаточные**

Мероприятия родительского контроля

Ежедневное меню в школьных столовых

- 
- **своевременность** посещения обучающимися **столовой** в соответствии с утвержденным графиком приема пищи;
 - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

Культура правильного питания



Наличие благоприятных условий для приема пищи, интерьер обеденного зала, сервировка столов, соответствующие нормативным требованиям параметры микроклимата, освещенности.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала:



- состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- проведение уборки обеденного зала по завершении каждого приема пищи.

Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены:



- обучающихся;
- Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

Порционирование и раздача блюд должна осуществляться персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) — с использованием специальных щипцов.

Наличие инвентаря для раздачи



- Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке **специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы)** с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.).



- Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) **необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши)** с длиной ручки, позволяющей при приготовлении и раздаче **перемешивать весь объем блюда** в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

В чем осуществляется доставка готовых блюд

- При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты - раздаточные должны использоваться **изотермические емкости**, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.



Организация контроля температуры блюд



- С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю **должны использоваться термометры.**
- **Температура** горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков, реализуемых учащимся через раздачу, **должна соответствовать технологическим документам.**

Какой срок реализации готовых блюд



- Пищу необходимо готовить на каждый прием и реализовать **не позднее 2 часов** с момента ее приготовления. Подогрев готовых блюд не допускается.

Оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи



- ❖ Наблюдение за приемом пищи детьми, в том числе и за их покупками в буфете (во время приема пищи, не мешая им);
- ❖ Выборочный блиц-опрос школьников (сразу после приема пищи): какие блюда вкусные/невкусные; что не съел и почему;
- ❖ Оценка остатков в тарелках (сотрудников столовой попросить не убирать сразу стол одного класса): что конкретно не съедено (определение непопулярных блюд); сколько (в %) съели все, половину, четверть, ничего.

Дегустация блюд

- Оценка родительским комитетом органолептических показателей пищевой продукции с дегустацией блюда или рациона из ассортимента текущего дня, заранее заказанное за счет родительских средств.



Оценка наличия:

- - лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- - условий для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья (отдельное меню).

Оценка организации питьевого режима

Вода и питьевой режим



- Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей, подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, **но не реже 1 раза в 7 дней**. Мойка кулера **с дезсредством** должна проводиться **не реже 1 раза в 3 месяца**.

Родители (законные представители) обучающихся в праве



- - задавать вопросы и получать ответы от представителя администрации общеобразовательной организации и от представителя организатора питания в рамках их компетенций;
- - запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- - участвовать в проведение мероприятий по информированности о здоровом питании.

Родители (законные представители) обучающихся не в праве:



- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем общеобразовательной организации.

Формы родительского контроля



- Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)
- Участия в работе общешкольной комиссии (приложение 2 к МР 2.4.0180-20).

Продолжительность перемены для приема ПИЦЦИ



- Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от режима (смены) обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака и (или) обеда.

- Продолжительность перемены для приема пищи должна составлять не менее 20 минут.

- Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком во вторую или третью перемены.



Завтрак



- **Завтрак должен состоять из горячего блюда и напитка, рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.**
- **Фрукты должны выдаваться поштучно.**

Ассортимент завтрака

- **Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным и может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки.**

Энергетическая ценность



- Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400 - 550 ккал (20 - 25% от суточной калорийности), обеда - 600 - 750 ккал (30 - 35%).

Обед



- Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом. Не допускается замена обеда завтраком.
- Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20 - 25 г белка, 20 - 25 г жира и 80 - 100 г углеводов.

Энергетическая ценность



Энергетическая
ценность школьного
обеда должна
составлять - 600 - 750
ккал (30 - 35% от
суточной
калорийности)



В меню не допускается **включать повторно** одни и те же блюда **в течение** одного дня и двух последующих дней.

Меню

Меню разрабатывается на период **не менее двух учебных недель**. Меню обеда должно быть составлено **с учетом получаемого школьного завтрака**. Если на завтрак выдавалось крупяное блюдо (каша, запеканка, макаронные изделия и пр.), то на обед - мясное или рыбное блюдо с овощным гарниром (картофель отварной, пюре, капуста тушеная, овощное рагу и пр.).

Требования к меню



- Включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает **использование щадящих методов кулинарной обработки;**
- Учитывать **сезонность**, необходимое количество **основных пищевых веществ** и требуемую **калорийность** суточного рациона, **дифференцированного по возрастным группам (классам) обучающихся;**
- Для обучающихся, **нуждающихся в лечебном питании**, предусмотреть **отдельное меню** в соответствии с утвержденным набором продуктов для данной патологии.

Какова потребность в соли



- Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человек.

- В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий



Практика родительского контроля (меню)

- **Наличие (в том числе на сайте школы) примерного (циклического) меню, согласованного с Роспотребнадзором;**
- **Наличие в обеденном зале фактического меню на день посещения столовой;**
- **Сравнение примерного и фактического меню на предмет установления замен блюд;**
- **В случае нахождения замен блюд получение информации от руководителя столовой о причинах и допустимости их применения.**

В каких случаях допускается замена блюд



В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам

Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций (в граммах, мл) для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 12 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Закуски (салат, овощи в нарезке и т.п.)	60 - 100	60 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300
Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты (поштучно)	100 - 120	100 - 120

Кто обеспечивает контроль качества и организацию питания обучающихся

- **Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.**
- **Общеобразовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.**

Наглядные формы



Наглядными формами прививания навыков здорового питания могут быть плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, буфете, в "уголке здоровья" и т.п.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

