**Памятка**

**Участнику контрольных мероприятий за организацией питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Иркутской области.**

Одной из основных задач штаба родительского общественного контроля (далее - Штаб РОК) является привлечение граждан, общественных объединений и организаций к реализации государственной политики в сфере общего и дополнительного образования детей в части формирования комфортной образовательной среды, в том числе, качеством питания в образовательных организациях.

**Цели:**

* Обеспечение высокого качества и безопасности питания учащихся общеобразовательных учреждений Иркутской области;
* Укрепление здоровья детей путём обеспечения качественного и сбалансированного питания.

**Задачи:**

* Создание рациональной, экономически эффективной системы питания обучающихся общеобразовательных учреждений Иркутской области, основанной на принципах централизации и индустриализации;
* Приведение материально-технической базы пищеблоков образовательных учреждений в соответствие с современными требованиями;
* Пропаганда принципов здорового питания среди школьников и их родителей на основе современных требований медицины;
* Повышение квалификации кадров системы питания в образовательных учреждениях;
* Совершенствование системы мониторинга состояния здоровья обучающихся, качественного и количественного состава рациона питания, качества и безопасности пищевых продуктов.

**Общие положения:**

Допуск членов комиссии родительского контроля в столовую образовательного учреждения осуществляется после проведения термометрии и только вместе с представителем администрации общеобразовательного учреждения. Члены комиссии родительского контроля должны быть в одноразовых масках и перчатках, бахилах.

При посещении столовой члены комиссии родительского контроля не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам учреждения, сотрудникам школьной столовой, обучающимся. Не должны вмешиваться в процесс приготовления блюд, непосредственный процесс организации питания.

Запрещается права вести видео/фотосьемку обучающихся, работников общеобразовательного учреждения и пищеблока. В качестве сопроводительных документов к актам могут быть приложены фотографии о качественном (некачественном) предоставлении услуг по организации питания(фото блюд, сервировка, помещение для приема пищи).

**Члены комиссии общественного контроля смотрят:**

* Соответствие блюд утвержденному меню (соответствие ежедневного меню – цикличному);
* Сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания.

 Питание должно быть сбалансированным и разнообразным. Одни и те же блюда не

 должны появляться в течении дня и двух смежных дней;

* Оптимальный режим питания.

 Исключить одновременный прием молока и основного приема пищи. Для приема

 пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время;

* Организация дежурства в столовой педагогами, сопровождение классов классными руководителями;
* Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися и воспитанниками;
* Санитарно-техническая часть (наличие меню в общедоступном месте, представление контрольного блюда относительно каждого возраста, содержание обеденного зала, мебели, посуды, наличие салфеток, средств гигиены, внешний вид сотрудников, условия хранения продуктов, в т.ч. молока);
* Объем и вид пищевых отходов после приема пищи (нравятся ли учащимся приготовленные блюда);
* Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или законных представителей;
* Формирование у детей культуры правильного питания в т.ч. через культуры сервировки стола.

**На что обращать внимание:**

* Наличие и исправность умывальников для мытья рук, наличие мыла, исправность сушилок для рук;
* Наличие меню на стенде;
* Соответствие заявленного меню на день, с цикличным меню;
* Наличие и ведение бракеражных журналов;
* Чистота столовой, столовых приборов, посуды, раздаточной стойки, столов, лавочек;
* Наличие сколов на посуде;
* Наличие контрольного блюда, соответствие граммовки блюда с возрастными нормами (по меню). Взвесить 3-5 блюд, которые подали школьникам, высчитать средний вес, проверить соответствие веса с граммовкой заявленной в меню;
* Качество подачи блюд школьникам (визуальный осмотр качества, горячее, холодное, слипшиеся, пригорелое и т.д);
* Наличие и чистота хлебниц, салфетниц, подставок под столовые приборы (ложки, вилки).

*Итоги проверок родительского контроля оформляются Актом (форма Акта прилагается), обсуждаются на общеродительских собраниях и могут служить основанием для обращения в департамент образования по социальной политике и культуре администрации МО.*

**Карта контроля мониторинга организации питания в** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(наименование и адрес учреждения)*

Дата и время проведения мониторинга\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Вопрос | Оценка (баллы) | Оценка комиссии | Дополнительная информация |
| 1 | **Имеется ли в организации меню?** |  |  |
| А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | 5 |  |
| Б) да, но без учета возрастных групп | 3 |  |
| В) нет | 0 |  |
| 2 | **Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?** |  |  |
| А) да | 5 |  |
| Б) нет | 0 |  |
| 3 | **Вывешено ли ежедневное меню в удобном, для ознакомления родителей и детей, месте?** |  |  |
| А) да | 5 |  |
| Б) нет | 0 |  |
| 4 | **В меню отсутствуют повторы блюд?**  |  |  |
| А) да, по всем дням | 5 |  |
| Б) нет, имеются повторы в смежные дни | 3 |  |
| В) нет, имеются повторы ежедневно | 0 |  |
| 5 | **В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?** |  |  |
| А) да | 5 |  |
| Б) нет | 0 |  |
| 6 | **Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?** |  |  |
| А) да | 5 |  |
| Б) нет | 0 |  |
| 7 | **Организованно ли дежурство в столовой педагогами, сопровождение классов классными руководителями?** |  |  |
| А) да | 5 |  |
| Б) нет | 0 |  |
| 8 | **Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?**  |  |  |
| А) да | 5 |  |
| Б) нет | 0 |  |
| 9 | **Качество сервировки (наличие салфеток, посуда без сколов, расстановка посуды)?** |  |  |
| А) соответствует | 5 |  |
| Б) не соответствует | 0 |  |
| 10 | **Внешний вид сотрудников столовой?** |  |  |
| А) удовлетворительный | 1-5 |  |
| Б) неудовлетворительный | 0 |  |
| 11 | **Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?** |  |  |
| А) да | 1-5 |  |
| Б) нет | 0 |  |
| 12 | **Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?** |  |  |
| А) да | 5 |  |
| Б) нет | 0 |  |
| 13 | **Распределение обязанностей персонала столовой во время приема детьми пищи?** |  |  |
| А) да | 1-5 |  |
| Б) нет | 0 |  |
| 14 | **Выявлялись ли, при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню, факты исключения отдельных блюд из меню?** |  |  |
| А) да | 5 |  |
| Б) нет | 0 |  |
| 15 | **Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?**  |  |  |
| А) нет | 5 |  |
| В) да | 0 |  |
| 16 | **Качество продукции?** |  |  |
| А) соответствует нормам | 5 |  |
| Б) не соответствует нормам | 0 |  |

**Предложения для распространения положительного опыта в других учреждениях:**

**Замечания:**

Состав комиссии общественного контроля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | ФИО | Подпись |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |

**Нормативно-правовые документы**

1. Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон РФ от 6 октября 2003 г. №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;
3. Федеральный закон РФ от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ( с изменениями на 23 апреля 2018 г.);
4. СанПиН2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне-профессионального образования»
5. СанПиН2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» ( с изменениями на 27 июня 2008 года)
6. СанПиН2.3.2.1078-01 « Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями на 6 июля 2011 года);
7. Приказ Минздравсоцразвития России №213н, Минобрнауки России №178 от 11 марта 2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации рационального питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
8. Методические рекомендации МР 2.4.50131-18 «Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10 августа 2018г.).