

Памятка родителям
для проведения родительского контроля
качества питания обучающихся в школьной столовой

1. Родительский контроль качества услуг общественного питания в общеобразовательном учреждении рекомендуется проводить группе родителей в составе не менее 3 человек.
2. Проверку нужно осуществлять только в обеденном зале.
3. На проверку необходимо прийти заблаговременно (примерно за 20 минут до звонка на перемену). Во время проведения проверки обращаем внимание:
 - на наличие меню на текущий день (отдельно для младших школьников, отдельно для средних и старших школьников) на информационном стенде, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Меню должно быть согласовано директором школы.
 - на наличие примерного меню на две недели (отдельно для младших школьников, отдельно для средних и старших школьников). Оно также должно быть согласовано директором школы. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.
 - на калорийность меню – норма калорийности для младших школьников (для младших школьников от 6 до 11 лет) 470-590 Ккал, для подростков (средних и старших школьников старше 11 лет) – 820-950 Ккал.
 - на внешний вид обслуживающего персонала (наличие головных уборов, чистота специальной одежды, наличие одноразовых перчаток у персонала, который раздает блюда);
 - на чистоту полов, стен, окон, столов и столовых приборов, аккуратность сервировки, наличие бумажных салфеток;
 - на использование при обслуживании сухих тарелок и столовых приборов; на отсутствие посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами;
 - на использование столовых приборов из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам;
 - на чистоту и исправность раковин для мытья рук и полотенцесушителей, наличие мыла;

- на ассортимент блюд платной раздачи (холодные и горячие блюда, выпечка).
- на условия реализации холодных закусок (Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину).
- на отсутствие насекомых (мух, тараканов и т.д.)

4. Накрытие столов должно быть не ранее, чем за 10-15 минут до звонка, чтобы блюда не остыли (горячие блюда должны быть температуры не ниже 75 градусов, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов). К накрыванию столов не допускается привлекать детей моложе 14 лет. Присутствие детей в производственных помещениях столовой не допускается.

5. После звонка на перемену наблюдаем, как дети кушают. Общаемся с детьми, спрашиваем, что нравится, а что не нравится. Наблюдаем за ситуацией возле платной раздачи – что приобретают дети, что им продают. Обращаем внимание на мойку, куда дети относят посуду:

- какие блюда уходят в отходы;
- на использование щёток для мытья посуды (губчатый материал не допускается);
- на соблюдение правил сбора отходов (отходы собираются в специальную промаркированную ёмкость с крышкой).

6. При желании можно провести проверку отпуска блюд по весу. Такая проверка проводится следующим образом:

- вес холодных блюд, закусок, готовых штучных кулинарных и кондитерских изделий определяется путем взвешивания 10 порций (штук) и установления среднего веса, а если такое количество отсутствует, проверяется все наличие порций;
- вес первого и второго блюд определяется общий вес блюда и вес основного продукта в нем.
- вес штучных мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов проводится путем взвешивания 10 изделий и определения их среднего веса.

Контрольное перевешивание проводится исправными весоизмерительными приборами в присутствии лиц, отпустивших блюдо.

7. При проведении родительского контроля необходимо запросить у заведующей производством следующие документы:

- книга отзывов и предложений – пронумерованная и прошитая, для оформления протокола проверки;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции – на день проверки в журнале должно быть заполнено разрешение на реализацию блюд членами бракеражной комиссии, в состав которой, как правило, входит медицинский работник и директор общеобразовательного учреждения;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – в этом журнале делаются записи о дате, времени, количестве поступивших продуктов, конечные сроки реализации, а также информация о фактическом использовании продуктов;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд – заполняется заведующим производством, ежедневно делается отметка о проведении витаминизации с указанием использованного препарата (например, витамин С).

8. По результатам проверки **ОБЯЗАТЕЛЬНО** составляется протокол, который оформляется в книге отзывов и предложений. В протоколе необходимо отразить: когда проводился контроль (дата и время), кто участвовал (представители какого класса), что проверили, каковы результаты и впечатления, замечания и предложения, подписи участников родительского контроля.

Данная памятка составлена с учетом Правил оказания услуг общественного питания, которые определены в постановлении Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 и Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45.

Проверки соблюдения санитарных норм в столовой