

Организация родительского контроля может осуществляться как в форме анкетирования родителей и детей, так и участия в работе общешкольной комиссии.



Право осуществления родительского контроля за питанием обучающихся в образовательных учреждениях определено в методических рекомендациях **МР 2.4.0180-20** от 18.05.2020г. «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

Организация родительского контроля может осуществляться как в форме анкетирования родителей и детей, так и участия в работе общешкольной комиссии.

Что доступно для родительского контроля в школьной столовой?

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню по набору блюд, требованиям санитарных норм и правил по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд, отсутствием в меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей;
- информирование детей и родителей о здоровом питании;
- общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.

Представители родительского контроля имеют право:

- поинтересоваться, есть ли медицинские книжки у работников пищеблока, наличием бракеражного журнала и его содержанием, суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, всё ли оборудование пищеблока исправно, наличием санитарной одежды у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока; как организовано руководство школьным питанием: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников, роль медицинского работника в вопросах организации школьного питания;
- изучить 10-дневное меню и выяснить: кто составляет и утверждает меню, соответствие фактического и утвержденного меню, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, кто поставляет продовольственное сырье и пищевую продукцию, условия хранения продуктов;
- после звонка на перемену понаблюдать в обеденном зале: как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей и т.д.
- участвовать в бракераже готовых блюд, предлагаемых детям, и дать оценку их вкусовых качеств.- проанализировать полученные факты и совместно с администрацией школы разработать план мероприятий по действиям администрации, родителей, работников пищеблока в деле улучшения питания детей.