

Организация горячего школьного питания и родительский контроль

Здоровое питание для детей закладывает фундамент их полноценной жизни, обеспечивает их рост, физическое и умственное развитие. Поэтому крайне важно, чтобы оно было сбалансировано и отвечало всем запросам ребенка с учетом его возраста и потребностей.

Каждый ребёнок должен получать горячее питание. Разумный режим обеспечивает слаженную, без перебоев и перегрузок, работу желудочно-кишечного тракта, хорошее усвоение пищи и нормальное течение обмена веществ, а в результате прекрасное самочувствие. Растущему организму требуется четырёхразовое питание. В настоящее время ребенок должен есть не менее четырех раз в день, обязательно на завтрак, обед и ужин должно быть горячее блюдо. Основной целью кулинарной обработки пищи является стремление сделать ее хорошо усваиваемой, вкусной и при этом максимально сохранить пищевую ценность продуктов. В этой связи очень важное значение имеет соблюдение правил приготовления пищи для детей, так как неправильная кулинарная обработка ухудшает качество продуктов. Так известно, что длительная термическая обработка ведет к значительному разрушению витаминов, а недостаточная — резко повышает опасность передачи через продукты различных инфекций.

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), 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 или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:

- изучение документации и обследование объекта; наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в общеобразовательной организации; беседа с персоналом; анкетирование родителей и детей.

Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.

Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным руководителем образовательной организации планом на учебный год.

Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в образовательной организации.

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

Документы, регламентирующие деятельность родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательных организациях:

МР 2.4.0180-20 «Методические рекомендации родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательных организациях» является документом, отражающим порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующий доступ законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи учащимися. Указывается, что здоровое питание – горячее питание, которое не подлежит замене сухими пайками и всегда предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Прием пищи не сокращен по времени и составляет для каждого класса не менее 20 минут.

МР 2.4.0179-20 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций». Данные рекомендации подробно излагают особенности по разработке меню, биологической ценности обогащенных продуктов и среднесуточных наборах.

На материалах:

МР 2.4.0180-20

<http://72.rospotrebnadzor.ru/>