

Памятка для членов общественной комиссии по контролю организации питания

Общественная комиссия осуществляет контроль за:

- 1) соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному 12-дневному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- 2) отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- 3) соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- 4) санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- 5) своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением N 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08 и договором с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

Примерная инструкция по контролю для родителей

(представителей родительского комитета)

- 1) После звонка на перемену понаблюдайте 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.
- 2) Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.
- 3) Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовым качествам.
- 4) Изучите 12-дневное меню и выясните, кто составляет меню, разнообразие блюд, наличие и разнообразие овощного меню, подсчитайте калорийность по составу продуктов и сравните с рекомендуемыми нормативами, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, где столовая закупает продукты питания и как они хранятся.
- 5) Поинтересуйтесь также организационно-правовой формой школьной столовой, кто готовит блюда (доготовочная или все блюда готовятся работниками

пищеблока), есть ли санитарные книжки у работников пищеблока, наличием бракеражного журнала и его содержанием, наличием суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, всё ли оборудование пищеблока исправно, наличием спецодежды у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены.

- 6) Как организовано руководство школьным питанием: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников, кто получает бесплатное питание, как организовано обучение детей культуре питания, какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников, роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.
- 7) Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, определите сроки исполнения.
- 8) Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.