

Управление Роспотребнадзора по Саратовской области

**ПАМЯТКА**

по вопросам общественного контроля качества питания в  
общеобразовательных организациях  
(для родительских комитетов и общественных организаций)

Полноценное питание является одним из ведущих условий хорошего здоровья, нормального роста и развития каждого ребенка.

Надзор за организацией питания школьников является одним из приоритетных направлений при проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Специалисты Управления Роспотребнадзора по Саратовской области осуществляют контроль за технологией приготовления блюд, проводят оценку качества пищевых продуктов и готового питания, в том числе применяя лабораторные и инструментальные исследования, оценивают работу персонала и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся.

Наряду с этим в современных условиях высока роль общественного контроля за качеством питания школьников, который имеют право проводить объединения родителей, родительские комитеты и общественные организации во взаимодействии с администрацией образовательного учреждения.

Вот перечень актуальных направлений, по которым может осуществляться общественный и родительский контроль:

1. Наличие в учреждении примерного меню на период не менее 2-х недель, разработанное с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности для возрастных групп 7-11 и 12-18 лет. А также согласованного ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет. Примерное меню может быть размещено на сайте учреждения или доведено до сведения родителей и детей другими доступными способами.

2. Наличие в обеденном зале утвержденного директором школы ежедневного меню, в котором указывается наименование и объем блюд, его соответствие утвержденному примерному меню (в случае несоответствия должно быть обоснование замены блюд).

3. Наличие умывальников при обеденном зале, мыла, одноразовых полотенец, выполняются ли школьниками правила личной гигиены перед едой.

4. Как администрацией образовательного учреждения организован режим питания в общем режиме образовательного процесса (наличие перемен не менее 20 минут для горячего питания школьников, предварительное накрытие столов), успевают ли дети принять горячую пищу за выделенное время.

5. Как осуществляется предварительное накрытие столов: дети старше 14 лет могут быть привлечены к дежурству по столовой. Дежурные должны помыть руки, надеть специальную санитарную одежду (фартуки, халаты, головные уборы). Присутствие дежурного преподавателя обязательно. Дети с признаками заболеваний не привлекаются к дежурству в столовой.

6. Организация порционирования готовых блюд: проводится только персоналом пищеблока, в должностные обязанности которого это входит.

7. Сотрудники пищеблока должны быть в чистой специальной санитарной одежде (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), без ювелирных украшений и часов во время работы.

8. В школьной столовой допускается использование фарфоровой, фаянсовой, стеклянной столовой посуды, а также одноразовой посуды и приборов. Не должно быть посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформацией. Объемы столовой посуды должны обеспечивать вместимость, предусмотренную по меню порции, чайная посуда должны быть больше 200 мл, тарелки для первых блюд – более 300 мл.

9. Работа бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: работника пищеблока, представителя администрации образовательного учреждения, медицинского работника. Возможно включение в состав бракеражной комиссии представителей родительской общественности. Регулярное заполнение «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».

10. Оценка готовых блюд путем сравнения контрольного блюда и порций на обеденных столах; а также по согласованию с руководителем образовательной организации можно провести:

- Определение среднего выхода порции путем взвешивания 5-10 порций (проводится поваром в присутствии родителей, общественников)
- Оценку качества готовых блюд по органолептическим показателям при наличии свободных порций - (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).

11. Оценка школьниками качества горячего питания, в том числе по количеству не съеденных остатков блюд в емкостях для пищевых отходов (емкости должны быть промаркированы).

Выявленные недостатки, могут послужить основанием для проведения внеплановой проверки организации питания в образовательном учреждении. В связи с чем, обращения, предложения по результатам общественного контроля за качеством питания школьников можно направлять в Управление Роспотребнадзора по Саратовской области (г. Саратов, ул. Вольская д.7, [sarrpn@san.ru](mailto:sarrpn@san.ru), тел. 8(452)22-82-80, 20-83-04).

## Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

### 2. Проверка качества питания

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 2.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
- 2.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 2.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 2.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 2.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 2.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 2.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 2.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 2.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 2.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.  
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 2.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 2.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 2.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

### 3. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 3.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

### 4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

### 5. Контроль за исполнением условий государственного контракта

- 5.1. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 5.2. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО, (наличие подтверждающей документации).
- 5.3. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.