

Примерная инструкция по контролю за организацией питания в школьных столовых для родителей (представителей родительского комитета)

1. Перед входом в столовую наденьте одноразовую спецодежду: чепец, халат, перчатки и бахилы.
2. 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, указанным в ежедневном меню, вывешенным на информационном стенде в обеденном зале
3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств.
4. Изучите 12-дневное меню и выясните: в соответствии с какими технологическими картами осуществляется приготовление блюд, разнообразие блюд, наличие овощного меню, подсчитайте калорийность по составу продуктов и сравните с рекомендуемыми нормативами (*СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»*), стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, где столовая закупает продукты питания, с какими поставщиками работает и как хранятся продукты питания.
5. Поинтересуйтесь также: организационно-правовой формой школьной столовой, 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.
6. Как организовано руководство школьным питанием: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников, кто получает бесплатное молоко, организация дежурства, как организовано обучение детей культуре питания, какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников, роль школьной медсестры (медицинского работника) в вопросах организации школьного питания.
7. Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, работники

пищблока в деле улучшения питания детей, определите сроки исполнения.

8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.