**ПАМЯТКА**

**для родителей по контролю школьного питания**

**Организация школьного питания регламентирована:**

* приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
* письмо Министерства образования и науки РФ от 12 апреля 2012 г. N 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»,
* Федеральный закон  «О качестве и безопасности пищевых продуктов
* СанПиН 2.4.5.2409-08

Совместно с администрацией и представителями органов родительского самоуправления:

**1.В обеденном зале обратите внимание:**

* 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,
* вид обслуживания: 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 вкусовых качеств.**

**4.Изучите 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,
* организация дежурства,
* как организовано обучение детей культуре питания,
* какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,
* роль школьного медицинского работника 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.**

При контроле руководствуются следующим:

**1. Горячее  питание  должно быть двухразовое (завтрак и обед) (при организации обучения в одну смену).** Интервалы между приемами пищи не должны превышать трех-четырех часов. Для  посещающих группу продленного дня  дополнительно рекомендуется организовать полдник.

**2.Распределение калорийности по приемам пищи** в процентном отношении должно составлять: завтрак — 25%, обед — 35%, полдник — 15% (для обучающихся во вторую смену — до 20 — 25%), ужин — 25%.

**3.В рацион школьников должны быть включены все группы продуктов:**

* овощи и      фрукты;
* крупы,      макаронные изделия и бобовые;
* хлеб и      хлебобулочные изделия;
* мясо и      мясопродукты;
* рыба и      рыбопродукты;
* молоко и      молочные продукты;
* яйца;
* пищевые      жиры;
* сахар и      кондитерские изделия.

**4.Соотношение пищевых веществ** (белков, жиров и углеводов) в суточном рационе питания школьников должно составлять 1:1:4 (в процентном отношении от калорийности — 10 — 15, 30 — 32 и 55 — 60% соответственно).

5.В школе должно быть **разработано цикличное меню на 10 (14, 20, 28) дней,** а также должно предусматриваться профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности;

* **Ежедневно в рационе питания должны  быть** мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи).
* Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.
* Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.
* Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени.
* Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов С, вторые блюда и гарниры — не ниже 65 градусов С, холодные супы, напитки — не выше 14 градусов С.
* Предпочтение отдается свежеприготовленным, а не разогретым блюдам.
* В примерном меню не допускается повторение одних и тех же кулинарных изделий в последующие 2-3 дня.

**6.Питьевой режим** в школе может быть организован в следующих формах:

**\*** стационарные питьевые фонтанчики;

\* вода, расфасованная в емкости.

Питьевая вода из питьевых фонтанчиков должна отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

7.**В школе может осуществляться торговля пищевой продукцией,** не требующей особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °C), в индивидуальной потребительской упаковке, с использованием торговых автоматов:

* молоко питьевое стерилизованное витаминизированное;
* стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта;
* творожные изделия (продукты);
* вода питьевая негазированная высшей категории;
* напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках;
* соки и нектары фруктовые и овощные натуральные.

8.**В школе должна проводиться  работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников.** Для этого предполагается не только организовать рациональное питание в школьных столовых, но и вырабатывать у детей верное представление о полезной пище.

9.**Должна быть спланирована и осуществляться** подготовка, переподготовка и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих организацию питания школьников.