Алгоритм
действий родителей при организации родительского контроля над организацией питания детей и подростков в общеобразовательных организациях, организациях начального и среднего профессионального образования

В целях контроля над организацией питания родители имеют возможность оценить соблюдение требований санитарных правил и норм, предусмотренных действующим законодательством:

Общие требования

Рядом с умывальниками при обеденном зале столовой следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.

Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения

Требования к посуде, столовым приборам

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия.

Требования к формированию меню

Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

С учетом возраста обучающихся должны быть соблюдены требования по массе порций блюд

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп (в граммах)	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60 - 100	100 - 150

Суп	200 - 250	250 - 300
Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в рационах 2 - 6-разового питания следует включать 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. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Требования к изготовлению и реализации блюд и кулинарных изделий

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать следующие блюда и кулинарные изделия:

1. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
2. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
3. Фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
4. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
5. Квас.
6. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
7. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.

8. Пищевые продукты, не предусмотренные ассортиментом для организации дополнительного питания обучающихся.

9. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

10. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.

11. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

12. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

13. Газированные напитки.

14. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

15. Жевательная резинка.

16. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

17. Карамель, в том числе леденцовая.

18. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

19. Окрошки и холодные супы.

20. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.

21. Яичница-глазунья.

22. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

23. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Порционирование блюд необходимо осуществлять с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд. Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

Хранение готовых первых и вторых блюд осуществляется на мармитах. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Температура в витрине должна быть 4+/-2^{0}С.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

Организация дополнительного питания

Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждения, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий,

пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым ассортиментом дополнительного питания.

Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

Через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре (вендинговые автоматы) допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий хранения продукции.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

N п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1.	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3.	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3 часов с момента приготовления на мармите
4.	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5.	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6.	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7.	Изделия творожные, кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в

			потребительской упаковке промышленного изготовления
8.	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
9.	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
10.	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
11.	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
12.	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

Организация питьевого режима

Свободный доступ обучающихся к питьевой воде должен быть обеспечен в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой – в обеденном зале и одноразовых стаканчиков – в учебных и спальных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами – для сбора использованной посуды одноразового применения.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

Требования к персоналу пищеблока

Работники столовой обязаны:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде.

При выявлении каких-либо нарушений выше перечисленных требований законодательства родители в письменном виде обращаются к руководителю организации, осуществляющей питание детей, а также руководителю образовательной организации для устранения замечаний. При этом необходимо иметь в виду, что понятие «невкусной» пищи в законодательстве отсутствует. Для урегулирования вопросов вкусовых качеств изготавливаемых блюд может быть создана рабочая группа, взаимодействующая с питающей организацией в целях выработки меню, устраивающего все стороны.

В случае, если меры не принимаются или принимаются не в полном объеме, родители вправе обратиться к учредителю образовательной организации для решения возникающих вопросов.

По вопросам, связанным с безопасностью организации питания, нерешение которых может привести к возникновению инфекционной или массовой неинфекционной заболеваемости среди детей, родителям необходимо обращаться в Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия (его территориальные отделы).

Обращение может быть подано лично, направлено почтовым отправлением, а также с использованием средств информационно-коммуникационных технологий, предусматривающих обязательную авторизацию заявителя в единой системе идентификации и аутентификации.