

Содержание мероприятий внутреннего и внешнего контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах.

При проведении мероприятий внутреннего и внешнего контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах рекомендуется оценивать соответствие фактического меню цикличному меню, утвержденному руководителем образовательной (оздоровительной) организации; 2. наличие меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья; соблюдение персоналом и детьми правил личной гигиены; условия для приема пищи.

При проведении мероприятий по контролю за организацией питания следует обратить особое внимание, что работники пищеблока, накрывающие на столы, должны работать в специальной одежде (халат, головной убор), не иметь украшений (кольца, серьги, цепочки), работать в перчатках.

В школах, если дети (дежурные) участвуют в накрывании на столы, им должна быть выдана специальная одежда – халаты (фартуки) и головной убор. Дежурные должны быть предварительно осмотрены медицинским работником на гнойничковые заболевания и заболевания верхних дыхательных путей, а также проинструктированы о соблюдении правил личной гигиены.

Оценка соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляется посредством наблюдения за процедурой мытья рук перед едой.

В помещениях для приема пищи должны быть созданы благоприятные условия для приема пищи, включая приятный внутренний интерьер столовой, сервировку, микроклимат, запах, доброжелательность персонала. Помещения для приема пищи должны быть оборудованы столами и стульями, удобными для приема пищи.

При организации питания должна использоваться фарфоровая, фаянсовая или стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы), а также посуда из иных материалов, предусмотренных для контакта с пищевыми продуктами. Детям не должны выдаваться тарелки и стаканы с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, деформированные столовые приборы.

Выдаваемая пища не должна быть остывшей к моменту ее приема детьми. О вкусовых качествах приготовленной пищи можно судить по количеству пищевых отходов, которые остаются после приема пищи детьми.

Помещения для приема пищи должны содержаться в чистоте. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

В помещениях для приема пищи не должно быть насекомых, грызунов, а также их следов.

Наиболее частыми нарушениями в организации питания детей в организованных коллективах является занижение объемов порций, необоснованные замены блюд, в том числе неполноценные замены, исключение отдельных блюд, выдача детям остывших блюд. Эти вопросы можно легко проконтролировать в ходе проведения проверки

общественной организацией, законными представителями школьников и дошкольников, а также при проведении внутренних проверок администрацией образовательной организации

По итогам проверки рекомендуется заформализовать полученные результаты с помощью заполнения проверочного листа, что позволит:

- оценить структуру проблем в организации в питании, их глубину и причины, возможные риски для здоровья детей;
- определить перечень мероприятий, реализация которых позволит устранить выявленные в ходе проверки замечания;
- оценить динамику изменений;
- прорейтинговать наиболее часто встречающиеся нарушения в образовательных организациях, а также образовательные организации с учетом выявляемых нарушений;
- выявить положительные практики организации питания и тиражировать их.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ВОПРОСОВ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ (ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ):

- Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?
- Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фку, муковисцидоз, пищевая аллергия)?
- Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?
- Все ли дети моют руки перед едой?
- Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?
- Все ли дети едят сидя?
- Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?
- Есть ли замечания по чистоте посуды?
- Есть ли замечания по чистоте столов?
- Есть ли замечания к сервировке столов?
- Теплые ли блюда выдаются детям?
- участвуют ли дети в накрывании на столы?
- Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде?
- Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?

Предлагаемое определение понятия:

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

