



Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях

Новое санитарное законодательство



В целях реализации принципа «регуляторной гильотины» с 01.01.2021 отменены, признаны не подлежащими применению на территории Российской Федерации или ограничены в сфере действия ряд нормативных правовых актов, контроль за соблюдением которых, осуществляют органы Роспотребнадзора.

Новое санитарное законодательство

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

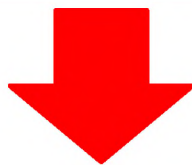
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»





МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»



**улучшение организации питания детей в
общеобразовательной организации и в
домашних условиях**



**проведение мониторинга результатов
родительского контроля, формирование
предложений для принятия решений по
улучшению питания в образовательных
организациях**





Принципы организации здорового питания

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений

- ✓ обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;
- ✓ соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- ✓ соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);



Принципы организации здорового питания

- ✓ наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- ✓ обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- ✓ применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- ✓ обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- ✓ исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.



Принципы организации здорового питания

- Профилактика патологических пищевых привычек (избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара (кондитерские изделия, сладкие выпечка и напитки), жира (колбасные изделия и сосиски, бутерброды), продолжительные перерывы между основными приемами пищи).
- Снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.





Режим питания

Типовой режим питания школьников



- Интервалы между приемами пищи не должны превышать **3,5 - 4-х часов.**
- Для приема пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время - **не менее 20 минут.**



Родительский контроль:

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при

взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями



Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания  порядок доступа родительского комитета в помещения для приема пищи  локальный нормативный акт школы.



Родительский контроль

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (условия для мытья рук учащихся, наличие мыла, электро – , бумажных полотенец);
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (раздельное хранение личных вещей и рабочей одежды, использование одноразовых перчаток, масок*);





Родительский контроль:

-объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

$$\text{Объем несъеденных блюд} = \frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{масса блюд на 1 ребенка} \times \text{количество питающихся детей на перемене}} \times 100\% (1)$$

- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

-вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

- информирование родителей и детей о здоровом питании.

В доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) должна быть размещена следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.







Памятка участнику мероприятий по родительскому контролю

Для оценки полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на следующие вопросы:

- 1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? да/нет;**
- 2. Вывешено ли меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции? да/нет;**
- 3. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)? да/нет/ частично;**
- 4. Все ли дети с сахарным диабетом и пищевой аллергией питаются вместе с другими детьми? да/нет;**
- 5. Все ли дети моют руки перед едой? да/нет;**
- 6. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет;**
- 7. Все ли дети едят за столами и сидя? да/нет;**



8. Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? да/нет;
9. Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет;
10. Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет;
11. Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет;
12. Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет;
13. Участвуют ли дети в накрывании на столы? да/нет;
14. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? да/нет;
15. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?
да/нет;
16. Суммарное количество пищевых отходов в %?



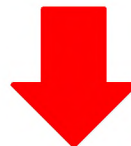
Родительский контроль

анкетирование родителей и детей и участие в работе общешкольной комиссии;

итоги проверок родительского контроля



Обсуждение на общеродительских собраниях



основание для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора)





Рекомендации родителям по организации питания детей в семье





... Человек есть то, что он ест
Пифагор

- **Здоровое питание детей и подростков** - одно из важнейших условий, обеспечивающих их гармоничный рост, своевременное созревание морфологических структур и функций различных органов и тканей, оптимальные параметры психомоторного и интеллектуального развития, устойчивость организма к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов.





Роль и значение питания

Белок – пластический материал (мясо, рыба, творог, молоко, сыр)

Жиры – покрывают энерготраты, нормальное состояние иммунитета ((масло сливочное, растительные масла)

Углеводы – главный источник энергии (крупы, хлеб, овощи, фрукты)

Минеральные вещества – участие во всех обменных процессах (все продукты)

Витамины – правильный рост и развитие, участвуют во всех обменных процессах

Вода – входит в состав всех органов и тканей



Витамины

А (сливочное масло,
молоко, рыбий жир, сельдь,
яичный желток, печень)

Д (печень рыб и животных,
сельдь, желток яйца
сливочное масло, рыбий
жир)

В1 (хлеб, горох, фасоли,
овсяная и гречневая крупы,
мясо, яйца, молоко)

В2 (молоко, яйца,
печень, мясо, овощи)

РР (ржаной и
пшеничный хлеб, томат,
картофель, морковь,
капуста)

С (зелень, овощи, ягоды,
фрукты)



- ✓ Пища должна быть разнообразной, безопасной, правильно и вкусно приготовленной.
- ✓ Appetit зависит и от режима питания.



- ✓ Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома - завтрак с учетом времени и объема блюд, предлагаемых на завтрак в школе





При приготовлении пищи дома рекомендуется:

- ☐ Контролировать потребление жира
- ☐ Контролировать потребление сахара
- ☐ Контролировать потребление соли
- ☐ Выбирать правильные способы кулинарной обработки пищи:
приготовление на пару, отваривание,
запекание, тушение, припускание.



норма потребления соли
составляет **3-5 г в сутки в**
готовых блюдах
основные правила
употребления соли: готовьте
без соли, **солите готовое**
блюдо перед употреблением



Заключение

Здоровое питание начинается дома!





Благодарю за внимание!