

Питание школьников под контроль

Несмотря на принимаемые меры, проблемы школьного питания продолжают волновать всех участников образовательного процесса.

Поэтому родительский контроль за школьным питанием нельзя снимать с повестки дня, тем более, что в школы направлены рекомендации по привлечению родительской общественности к контролю организации питания в образовательных учреждениях по согласованию с администрацией образовательных учреждений.

Технология проверок не сложна. Совместно с администрацией и представителями органов родительского самоуправления:

1. 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,
- 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 недельное или 12 (22)-дневное меню и выясните:

- кто составляет меню,
- разнообразие блюд,
- наличие и разнообразие овощного меню,
- стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность,
- где организатор питания 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 медицинского работника в вопросах организации школьного питания.

7.Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, организатор питания в деле улучшения питания детей, определите сроки исполнения.

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

При контроле руководствуемся следующим:

1. Интервалы между приемами пищи не должны превышать трех-четырёх 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 12 (22) дня, а также 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 °С), 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 выработать у детей верное представление о полезной пище.

Школьное питание должно быть полезным и сбалансированным.

Обращаем Ваше внимание, что на сайтах общеобразовательных организаций в разделе «Питание» размещена вся необходимая информация по организации питания, контактные телефоны организации, являющихся поставщиками услуги «Школьное питание», школы, управления образования, по которым можно получить ответы на интересующие вас вопросы (по компетенции).

Телефон «горячей» линии КШП «Огонек» - 96-13-40

Телефон «горячей» линии КШП «Подросток» - 32-90-41

Телефон «горячей» линии КШП «Валентина» - 22-09-05

Телефон «горячей» линии управления образования администрации г. Оренбурга 98 74 96