

Вы довольны качеством питания в начальной школе?

Нам это важно



МИНИСТЕРСТВО
ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ



Google Play



App Store

Телефон
горячей линии

8-800-200-34-11

звонок бесплатный

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?



Соответствие блюд
утверждённому меню



Наличие протоколов
лабораторных
исследований контроля
качества и безопасности
поступающих продуктов
и выпускаемых блюд



Санитарно-техническое
состояние столовой,
включая мебель и посуду



Удовлетворённость детей
ассортиментом
и качеством блюд



Соблюдение детьми правил
личной гигиены
(мытьё рук перед
приёмом пищи)



Объём несъеденных остатков,
причины отказа от конкретных блюд



Состояние санитарной
одежды работников
пищеблока
(халат, фартук,
головной убор,
рабочая обувь)



Качество информирования
родителей и детей
о здоровом питании

ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ШКОЛЬНОМ ПИТАНИИ:



Продукты домашнего
изготовления



Макароны по-флотски (с мясным
фаршем), макароны с рубленным
яйцом, яичница-глазунья



Мясо диких животных,
яйца и мясо
водоплавающих птиц



Жгучие приправы (уксус,
горчица, хрен, перец острый)



Зельцы, кровяные, ливерные,
сырокопчёные колбасы,
заливные блюда, студни,
форшмак из сельди



Острые соусы, кетчупы, майонез,
маринованные овощи и фруктам



Грибы, сало, маргарин,
паштеты, блинчики с мясом
или творогом



Кремовые кондитерские изделия
(пирожные, торты)



Жареные во фритюре
пищевые продукты и изделия



Арахис, карамель,
в том числе леденцовая



Окрошки и холодные супы



Газированные напитки,
энергетики, натуральный кофе,
квас, кумыс



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

(разработанные совместно Комитетом по образованию Псковской области и Управлением Роспотребнадзора по Псковской области)



- разработка меню в соответствии с «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», № МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 и СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23 июля 2008 года № 45;
- согласование меню с Роспотребнадзором.



- Размещение на главной странице сайта школы раздела «ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ» с информацией:
- скан копии согласованного с Роспотребнадзором меню;
 - положения об организации горячего питания школьников;
 - состав комиссии и по общественному родительскому контролю;
 - график питания школьников по параллелям (классам);
 - иные актуальные документы.



- утверждение режима работы образовательной организации с учетом требований к организации горячего питания;
- гибкий график работы школьной столовой для каждой параллели класса;
- сокращение продолжительности урока перед приемом пищи на 10 минут;
- продолжительность перемены для питания школьников не менее 20 минут.



Работа сотрудников школьных столовых и пищеблоков в масках и перчатках



Дезинфекция помещений школьного пищеблока и столовой и всех поверхностей обеденного зала в перерывах между приемами пищи



Организация общественного родительского контроля за организацией горячего питания школьников (в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020).
Обсуждение меню с родительским комитетом школы

Уважаемые родители!

В связи с поступлением многочисленных вопросов по организации горячего питания школьников 1-4 классов Комитет по образованию Псковской области дает следующие разъяснения:

	Для школьников 1-4 классов в школе организовано бесплатное горячее питание: в первую смену – горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед (не менее одного раза в день – ст. 37 Закона «Об образовании в Российской Федерации»)
	Горячее питание предусматривает наличие обязательно горячего первого и/или второго горячего блюда (ст.2 47-ФЗ от 01.03.2020).
	Во всех школах меню согласованы с Управлением Роспотребнадзора и обсуждены с родительскими комитетами школ.
	При наличии Ваших замечаний или предложений по организации горячего питания школьников предлагаем направлять их непосредственно директору школы или в управление/отдел образования Вашего города/района.

Также приглашаем Вас принимать активное участие в работе комиссий родительского контроля, созданных при каждой школе.



РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЕДИНЬИЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

ПАМЯТКА ДЛЯ ШКОЛЬНИКОВ

ПЯТЬ ПРАВИЛ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

1 ПИТАЙТЕСЬ КАЖДЫЙ ДЕНЬ ВМЕСТЕ С ОДНОКЛАССНИКАМИ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Помните, что ежедневное здоровое горячее питание, организованное в школе, способствует хорошему настроению, высокой умственной работоспособности, получению новых знаний, успешности, успеваемости, достижению новых свершений в физической культуре и спорте, защите организма от возбудителей инфекционных заболеваний, формированию привычки правильно питаться и здоровых пищевых предпочтений.

3 НЕ ПРОПУСКАЙТЕ ПРИЕМЫ ПИЩИ

Для правильного развития организма человека важен каждый прием пищи, который имеет свое значение и свой состав. Получайте в школе горячий завтрак и(или) обед.

Меню завтраков в обязательном порядке включает горячее блюдо (каша, запеканка, творожные или яичные блюда) и горячий напиток (чай, какао, кофейный напиток).

Дополнительно могут быть добавлены продукты – источники витаминов, микроэлементов и клетчатки (овощи, фрукты, ягоды, орехи, йогурты).

Меню обедов включает овощной салат (овощи в нарезке), первое блюдо, второе основное блюдо рубленое или цельнокусковое (из мяса или рыбы), гарнир (овощной или крупяной), напиток (компот, кисель).

4 СЛЕДУЙТЕ ПРИНЦИПАМ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ВОСПИТЫВАЙТЕ ПРАВИЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРИВЫЧКИ

- Соблюдайте режим питания – не реже 5 раз в день (основные приемы пищи – завтрак, обед и ужин; дополнительные приемы пищи – второй завтрак, полдник и второй ужин).
- Не перекармливайте себя на ночь – калорийность ужина не должна превышать 25 % от суточной калорийности.
- Обогащайте привычную структуру питания блюдами и продуктами с повышенным содержанием витаминов и микроэлементов (блюда с добавлением микрозелени, ягод, меда, обогащенные витаминами и микроэлементами хлеб, кисломолочная продукция).
- Отдавайте предпочтение блюдам тушеным, отварным, приготовленным на пару, запеченным, пассерованным и припущенным блюдам.
- Сократите количество сахара до двух столовых ложек в день, соли – до 1 чайной ложки в день.

- Исключите из рациона питания продукты с усилителями вкуса и красителями, продукты источники большого количества соли (колбасные изделия и консервы).
- Сократите до минимума потребление продуктов-источников сахара (конфеты, шоколад, вафли, печенье, коржики, булочки, кексы). Замените их на фрукты и орехи.

2 СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ РЕЖИМ ПИТАНИЯ

- Время приема пищи должно быть каждый день одинаковым, это имеет большое значение и способствует своевременной подготовке организма к приему пищи.
- Принимайте пищу сидя за столом, не спеша, все тщательно пережевывая, не торопимся – продолжительность перемены для приема пищи достаточная (не менее 20 минут).

5 МОЙТЕ РУКИ

- Мойте руки перед каждым приемом пищи.
- Мойте руки правильно. Тщательно не менее 30 секунд намыливайте ладони, пальцы, межпальцевые промежутки, тыльные поверхности кистей, мойте с теплой проточной водой, затем ополосните руки еще раз и вытрите насухо.

Подробнее на www.rospotrebnadzor.ru



ПИТАЙТЕСЬ КАЖДЫЙ ДЕНЬ ВМЕСТЕ
С ОДНОКЛАССНИКАМИ В ШКОЛЬНОЙ
СТОЛОВОЙ



СОБЛЮДАЙТЕ
ПРАВИЛЬНЫЙ РЕЖИМ ПИТАНИЯ



НЕ ПРОПУСКАЙТЕ ПРИЕМЫ ПИЩИ



СЛЕДУЙТЕ ПРИНЦИПАМ ЗДОРОВОГО
ПИТАНИЯ И ВОСПИТЫВАЙТЕ
ПРАВИЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРИВЫЧКИ



МОЙТЕ РУКИ