

Родительские комитеты или советы при выявлении нарушений санитарно-эпидемиологических требований, имеют право:

- представить данную информацию руководству образовательной организации для принятия мер по их исправлению;
- направить обращение в письменной форме или в электронном виде в Роспотребнадзор или его территориальный орган для рассмотрения и решения вопроса об организации проведения внеплановой проверки.

При направлении обращения в форме электронных документов, необходимо обязательно авторизоваться в единой системе идентификации и аутентификации (ЕСИА).

Обращение в Роспотребнадзор должно содержать:

- информацию, позволяющую установить лицо, обратившееся в орган государственного контроля;
- сведения о наименовании и местонахождении образовательной организации или хозяйствующего субъекта, деятельность которых связана с организацией питания;
- факты нарушения санитарно-эпидемиологических требований с приложением имеющихся материалов, в том числе, видео- и фото- съемку.

## КАК КОНТРОЛИРОВАТЬ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ В ШКОЛАХ?



- Родители вправе принимать участие в управлении образовательной организацией в форме, определяемой уставом этой организации.
- Школы должны создавать необходимые условия для организации питания обучающихся, обеспечивать открытость и доступность информации о питании обучающихся.
- Родители могут осуществлять контроль за питанием обучающихся в рамках деятельности созданных при образовательной организации общественных объединений родителей (комитетов, советов и других).
- Деятельность по контролю за питанием обучающихся необходимо отразить в положении об общественных объединениях родителей.
- Образовательная организация обязана содействовать деятельности общественных объединений родителей.



## Школьное питание

Директор школы несет ответственность за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

Столовые и комбинаты питания, осуществляющие организацию питания в школах, обеспечивают необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил, в том числе санитарно-эпидемиологические требования к:

- санитарному состоянию и содержанию помещений;
- оборудованию, инвентарю, посуде и таре;
- организации здорового питания и формированию примерного меню;
- условиям и технологии изготовления пищевой продукции;
- профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
- организации питьевого режима;
- соблюдению правил личной гигиены персоналом, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке.



Обращаем внимание, что при осуществлении родительскими комитетами или советами контроля за питанием учащихся непосредственно в производственных помещениях столовой по хранению и приготовлению блюд необходимо использовать спецодежду.