

## Харчування у закладах освіти – права батьків



Батьки можуть впливати на організацію харчування дітей у школах та садочках.

Кожна мати чи батько мають право зайти у їдальню школи чи дитсадка і поцікавитися, що їсть її дитина (будь ласка, зауважте, що при цьому Ви маєте бути здоровим/здоровою та обов'язково зняти верхній одяг).

Перше, на що варто звернути увагу, це на організацію інформаційного стенду на якому має бути:

- меню-розклад на кожен день (склад та кількість продуктів заздалегідь затверджується у виконавчому органі місцевого самоврядування). Усі дані, вказані в меню, мають відповідати тому, що дитина має на тарілці згідно її вікової групи;
- примірне двотижневе меню, погоджене власником закладу та територіальним органом Держпродспоживслужби, складається з урахуванням забезпечення сезонними продуктами;
- книга відгуків та побажань;
- інформація про організацію, яка здійснює організацію харчування у закладі освіти;
- якщо у закладі освіти є буфет, асортимент в ньому продукції повинен відповідати наказу МОЗУ «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» від 25.09.2020 № 2205. Батьки можуть перевірити, чи немає серед продукції, яка продається у буфеті школи, **забороненої**, а саме: кондитерські вироби, солодкі зернові продукти із вмістом цукру понад 10 г. на 100 г. готового продукту; вироби з кремом, морозиво, харчові концентрати; м'ясні продукти промислового та кулінарного виробництва; рибні продукти промислового та кулінарного виробництва, продукти (в т. ч. снеки) із вмістом солі понад 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г готового продукту та/або із вмістом цукрів понад 10 г на 100 г готового продукту та/або синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів; продукти із вмістом частково гідрогенізованих рослинних жирів (транс жирів); непастеризоване молоко та молочні продукти, що виготовлені із непастеризованого молока; непастеризовані соки; рибні, м'ясні, плодоовочеві та інші консерви промислового виробництва, крім пастеризованих соків промислового виробництва без додавання цукрів та підсолоджувачів; газовані напої, зокрема, солодкі газовані напої та енергетичні напої; кава та кавові напої; гриби; продукція домашнього виробництва.

- повинні бути виставлені розміряні за вагою **контрольні порції** страв на день.
- У їдальні зобов'язані залишати добову порцію. Така порція зберігається промаркована в холодильнику і складається з усього, що входило в харчування дитини (із зазначенням, які страви, в який день або час були відібрані).
- У їдальні, або поряд, обов'язково повинні бути створені умови для особистої гігієни, а саме: рушники, мило біля раковини, щоб діти змогли вимити руки. Згідно санітарних норм у їдальні має бути не тільки холодна, а й тепла вода.

Завітавши у їдальню закладу освіти, батьки мають звернути увагу на зовнішній вигляд працівників:

- усі мають бути у спецодязі, волосся має бути підібране і заправлене під головний убір;
- на роботу до їдальні допускаються тільки особи, які мають дані про проходження медичного огляду, мають особову медичну книжку (ОМК). У разі відсутності даного документу або відсутності в ОМК відповідного переліку необхідних обстежень, роботодавець має право не допустити працівника до виконання своїх обов'язків.

#### **Батьки у їдальні закладу освіти можуть:**

- спробувати тарілку рукою: чи їжа, яку дали дитині, тепла, чи холодна;
- перевірити чистоту їдальні та посуду, в якому подають їжу дітям;
- купити собі порцію їжі у шкільній їдальні і скуштувати її, щоб переконатися, що все свіже і доварене;
- зважити порцію, щоб переконатися, що усі складові порції відповідають затвердженим ваговим нормам. Ваги для цього мають бути або у самій їдальні, або у харчоблоці – в такому разі можна попросити працівників провести цей вимір та простежити за вагою, не заходячи у харчоблок.

Задля здійснення контролю за організацією харчування, роботою харчоблоку, постачанням продуктів харчування - батьки можуть створити комісію з організації харчування у закладах освіти, можуть брати участь у бракеражній комісії, яка здійснює щоденний контроль за якістю готових страв, створювати раду з харчування.

Батьки навіть можуть делегувати представника батьківської громади закладу освіти для перевірки харчоблоку, щоб він з'ясував, у якому стані і як зберігаються та готуються продукти. Для цього представнику батьків необхідно пройти медичний огляд і отримати особову медичну книжку.

Після проведення контролю за організацією харчування учнів необхідно зафіксувати виявлені недоліки. Документ складається у довільній формі, оскільки чітких вимог до його складання законодавство не передбачає. Це має бути опис виявлених проблем у організації харчування учнів. За результатами виявлених недоліків батьки та адміністрація закладу можуть звернутись до організації, яка надає послуги з харчування у цьому закладі, або до відповідних органів, на які покладені функції контролю.

**Контроль за організацією харчування учнів здійснюють:**

- територіальні органи Держпродспоживслужби;
- органи виконавчої влади та місцевого самоврядування;
- органи управління освітою.

Пам'ятаємо, що харчування повинно бути не тільки здоровим, але й корисним!

**Інформаційна листівка підготовлена:**

Первомайським районним управлінням Головного управління Держпродспоживслужби в Харківській області