**Здоровое питание школьника и**

**родительский контроль**

Сохранение и укрепление здоровья детей – важный аспект государственной политики России, в том числе в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и государственного контроля в этой сфере. При этом, любой гражданин нашей страны вправе принимать участие в организации общественного контроля и оценивать работу администрации школы по обеспечению прав детей на здоровое и безопасное питание. С этой целью Роспотребнадзором были разработаны отдельные методические рекомендации о том, как правильно организовать такой родительский контроль за питанием детей ([МР 2.4.0180-20](https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=14661)).

Важно понимать специфику такого контроля. С одной стороны, дети должны получать здоровое горячее питание в школе, и учитывая этот важный для сохранения здоровья аспект, образовательная организация должна строго выполнять обязательные требования по организации питания своих учеников. Государственный контроль в этой сфере осуществляется достаточно жестко в рамках национального и межгосударственного (ЕАЭС) законодательства.

При проведении проверок государственный инспектор оценивает огромное количество показателей, в том числе устройство и санитарное состояние помещений, оборудования пищеблока, посуду, состояние здоровья и контроль за личной гигиены работников, качество уборки и дезинфекции, порядок приемки, хранения и реализации продуктов питания, приготовление блюд, организация режима питания.

Строго нормируется меню детей с учетом гигиенически обоснованных норм физиологических потребностей в пищевых веществах и с учетом принципов здорового питания. Такая оценка организации питания требует отдельной квалификации, а также проведение лабораторных исследований и других экспертиз.

Конечно, родители не должны обременять себя дополнительной квалификацией или проводить лабораторные экспертизы, однако они вполне могут оценить:

* соответствие реально изготавливаемых блюд - утвержденному меню
* санитарно-техническое содержание обеденного зала
* состояние мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.
* условия для соблюдения личной гигиены детьми
* состояние санитарной одежды у работников пищеблока
* наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности продуктов, которые должны быть на пищеблоке (протоколы исследований, декларации о соответствии продукции, свидетельства о государственной регистрации для специализированных продуктов и т.д.)
* объем остатков пищи и причины, по которым дети отказываются или недоедают пищу, предложенную в столовой
* удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд по результатам выборочного опроса детей (с согласия их родителей или иных законных представителей)
* проведение обязательной работы по информированию родителей и детей о здоровом питании

