## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



## Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержден-



Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной небели, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаеных готовых блюд



Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)



Объем и вид пищевых отходов после приема пиши



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:



Любые пищевые продукты донашнего (не пронышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и нясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макароны по-флотски (с нясным фаршен), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья



Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс







## ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

DA HET

	Mar		before	
Имеется ли в организации меню для всех воз- растных групп и режимов работы школы?		Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы браке- ражной комиссии за последний месяц?		
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10–14 дней) на сайт для ознакомления ро- дителей и детей?		Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ		
Вывешено ли ежедневое (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей		Проводится ли уборка после каждого приема пищи?		
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?		Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызу- ны или следы их жизнедеятельности?		
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личный гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
Соответствует ли количество приемов пищи		 налу, средстван для сушки руку:		
регламентированное цикличным меню режиму работы школы?		Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
Есть ли в организации приказ о создании и по- рядке работы бракеражной кониссии?		Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		
От всех ли партий приготовленных блюд сни- мается бракераж (с записью в соответствую- щем журнале)?		Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы