

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

## НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?



Соответствие блюд утверждённому меню



Санитарно-техническое состояние столовой, включая мебель и посуду



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



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



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



Удовлетворённость детей ассортиментом и качеством блюд



Объём несъеденных остатков, причины отказа от конкретных блюд



Качество информирования родителей и детей о здоровом питании

## ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ШКОЛЬНОМ ПИТАНИИ:



Продукты домашнего изготовления



Макаронные изделия по-флотски (с мясным фаршем), макаронные изделия с рубленым 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 фруктами



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



Кремовые кондитерские изделия (пирожные, торты)



Арахис, карамель,

## Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

- |                          |  |                          |  |
|--------------------------|--|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы   | <input type="checkbox"/> | Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии   |
| <input type="checkbox"/> | Вывешено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней)   | <input type="checkbox"/> | От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советующем журнале)                             |
| <input type="checkbox"/> | Вывешено ежедневное (фактическое) меню   | <input type="checkbox"/> | За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии |
| <input type="checkbox"/> | В меню нет повторов блюд в смежные дни   | <input type="checkbox"/> | Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)         |
| <input type="checkbox"/> | В меню нет запрещённых блюд и продуктов  | <input type="checkbox"/> | Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи  |
| <input type="checkbox"/> | Количество приёмов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы                                 | <input type="checkbox"/> | В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности  |
| <input type="checkbox"/> | Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) |                          |  |
| <input type="checkbox"/> | Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены   |                          |  |
| <input type="checkbox"/> | Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым           |                          |  |
| <input type="checkbox"/> | Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи  |                          |  |

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

### ВАЖНО!

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180.20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"

