

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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 выпускаемых 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 пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Макаронные изделия (с мясным фаршем), макаронные изделия с рубленым яйцом, яичница-глазунья



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



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



Импортные кондитерские изделия (пирожные и торты)



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Окрошки и холодные супы



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



### ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

|                                                                                                     | ДА                       | НЕТ                      |                                                                                                                           | ДА                       | НЕТ                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракерской комиссии за последний месяц? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Проводится ли уборка после каждого приема пищи?                                                                           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| В меню отсутствуют повторы в смежные дни?                                                           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?                                           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?                                                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракерской комиссии?                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?                                                                              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться 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