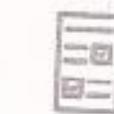


08.09.2023г

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню.



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



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, личница-глазуны



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцововая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, куны



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

Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?

ДА НЕТ

Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?

Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей

В меню отсутствуют повторы в смежные дни?

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?

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).

Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?

ДА НЕТ

Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ

ДА НЕТ

Проводится ли уборка после каждого приема пищи?

ДА НЕТ

Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?

ДА НЕТ

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?

ДА НЕТ

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?

ДА НЕТ

Инелись ли факты выдачи детям оставшейся пищи?

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

Ольховская А.С. ~~ff~~

Логашкин М.У ~~mf~~  
Логашкин Е.Н. ~~fw~~

«0» января 2023 г.