

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



Мясо диких животных,
яйца и мясо
водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные, ливерные,
сырокопчёные колбасы,
заливные блюда, студни,
форшмак из сельди



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



Жареные во фритюре
пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макароны по-флотски (с мясным
фаршем), макароны с рубленным
яйцом, яичница-глазунья



Жгучие приправы (уксус,
горчица, хрен, перец острый)



Острые соусы, кетчупы, майонез,
маринованные овощи и фруктам



Кремовые кондитерские изделия
(пирожные, торты)



Арахис, карамель,
в том числе леденцовая



Газированные напитки,
энергетики, натуральный кофе,
квас, кумыс

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 цикличное 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 цикличном 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"

