









Критерии оценки качества питания

-  Соответствие реализованного блюда утвержденному меню
-  Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
-  Условие соблюдения правил личной гигиены детьми
-  Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (мытый халат или фартук, головная уборка, 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

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

-  Любые пищевые продукты длительного (не промышленного) изготовления
-  Мясо любых животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
-  Зельцы, кровяные и liverные, сырокоченные колбасы, заливной блюда, студни, фаршики из овощей
-  Грибы, сало, маргарин, плавленый сыр с маслом и с твердым
-  Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
-  Окрошки и холодные супы
-  Макароны по-французски (с мясным фаршем), макароны с рубленым мясом, яичница-глазунья
-  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринарованные овощи и фрукты
-  Кремовые кондитерские изделия (бирюзовые и торты)
-  Орехи, мармалад, в том числе и редисочная
-  Чай, натуральный кофе, имбиревики, газировка, зумус



МЕХАНИЗМ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Известна ли в организации меню для всех возрастных групп и режимы работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бригадной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Выявлены ли циклическое меню (цикловое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Выявлены ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводятся ли уборка после каждого приема пищи?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторения в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой маскленки, грязные или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количеству приемов пищи регламенту/режиму циклического меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бригадной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при составлении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в школе принятый/утвержденный список блюд/блюда/блюда (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Данный документ является частью системы контроля качества питания в школе. Он предназначен для информирования родителей и детей о результатах работы бригады контроля качества питания в школе.

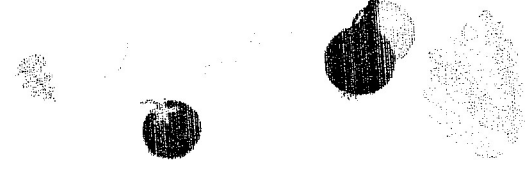
Важно! Порядок проведения контрольных мероприятий по контролю за организацией питания обучающихся на территории школы доступен родителям в свободную доступную информационную систему.

Согласовано: _____

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

- Соответствие реализованного блюда утвержденному меню
- Санитарно-технологическое содержание приготовления для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
- Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
- Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (мытый заплат 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 (на результаты анкетирования опроса (анкетирования) детей, с согласием родителей)
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
- Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
- Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
- Зельцы, колбасы и сосиски, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, фаршмак и сельди
- Грибы, сало, маргарин, плавленый сыр с маслом и с творогом
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
- Супы и холодные супы
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
- Уксус, горчица, крем, перец острый и другие жгучие приправы
- Острые соусы, кетчуп, плавленый сыр, маринадные овощи и фрукты
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
- Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
- Кофе, натуральный кофе, энергетик, газировка, кумыс



МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ГОТОВОСТИ КОЛЛЕКТИВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

	ДА	NET	ДА	NET	
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Выявлены ли циклическое меню (типовой меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА NET	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Выявлено ли ежедневное (факт инспекции) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствует повтор в течение дня?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество в приемной пищи регламентированный циклический меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и проведении работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты включения или вытеснения отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленного блюда снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выданы детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

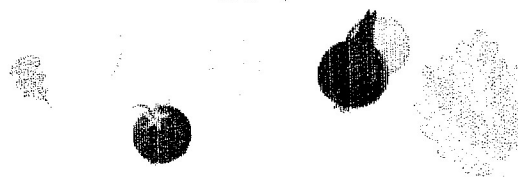
Важно! Порядок проведения мероприятий реализуется в том числе в том случае, если в организации питания осуществляется взаимодействие с родителями обучающихся школы реализуется родительский комитет школы

Критерии оценки качества

- Соответствие реализованной блюду утверждённому меню
- Санитарно-технологическое содержание помещений 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 протокола лабораторных исследований 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

X 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
- Зелень, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, деликатесы, студии, фаршаты из сельди
- Трехи, сало, маргарин, заготовки и блинчики с мясом и с творогом
- Жареное во фритюре пищевые продукты и изделия
- Супы и холодные супы
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
- Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
- Острые соусы, кетчуп, майонез, маринарованные овощи и фрукты
- Крендель, кондитерские изделия (баранчики и торты)
- Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
- Чай, натуральная кофе, энергетики, газировка, лимус



МЕТОД РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

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

Метод родительского контроля организации горячего питания в школе проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.4.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

Основной задачей проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся является обеспечение доступа родителей в столовую школы (классный кабинет) регламентируется по установленным нормам питания детей в школе.

Согласно требованиям СанПиН 2.1.4.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».