

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 и 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) приготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зелень, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, фарши из салати



Грибы, сало, маргарин, паштеты в блинчиках с мясом и с творогом



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макаронные изделия (без мясного фарша), макароны с рубленым яйцом, винни-ца-глазунья



Уксус, горчица, крем, 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 леденцовая



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

Важно! Проверки осуществляются на основании данных, собранных и могут являться основанием для обращения о нарушении питания школы, функционирования оператора питания, государственного органа контроля.

Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальными нормативными актами школы.

ФИО, ПОДПИСЬ
