

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



Макароны пе-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, личинка-глазуна



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



Зельцы, кровяные и ливерные, сыропеченные колбасы, заливные блюда, студни, форшак из сельди



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовка



Окрошка и холодные супы



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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 бракеражной комиссии за последний месяц?

ДА НЕТ

Вы挂在ено 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

Вы挂在ено 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 бракеражной 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)?

Инелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?

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)

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

*Mарта Е.С.
Кальиной
Б.к.*