

## Родительский контроль за организацией школьного питания

Следует обратить внимание на:	Продукты, <u>не</u> допускаемые при организации общественного питания в школе
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Соответствие блюд утвержденному меню</li> <li>✓ Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li>✓ Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li>✓ Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного анкетирования детей с согласия родителей)</li> <li>✓ Объем пищевых отходов после приема пищи</li> <li>✓ Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> <li>✓ Наличие и состояние одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат/фартук, головной убор, обувь)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li>✓ Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li>✓ Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, фаршмак из сельди</li> <li>✓ Грибы, сало, маргарин, паштеты, блины с мясом и творогом</li> <li>✓ Продукты и изделия, жаренные во фритюре</li> <li>✓ Окрошки и холодные супы</li> <li>✓ Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья</li> <li>✓ Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li>✓ Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li>✓ Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li>✓ Арахис, карамель, в том числе леденцовая</li> <li>✓ Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс</li> </ul>

## Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

	Да	Нет		Да	Нет
Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации			Формирование у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов)		
Размещение циклического меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы			Соответствие количества приемов пищи, регламентированного циклическим меню, режиму работы школы		
Наличие ежедневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей			Наличие в школе приказа о создании бракеражной комиссии и порядке ее работы		
Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.)			Выявление факта выдачи детям остывшей пищи		
Наличие замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для обработки и сушки рук)			Выявление фактов замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным		
Проведение уборки помещения для приема пищи после каждого приема пищи			Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов		
Наличие повторов блюд в меню в смежные дни			Снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд (с записью в соответствующий журнал)		