




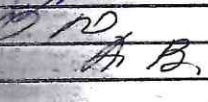



РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

<p> Следует обратить внимание на:</p> <p> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</p> <p> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</p> <p> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</p> <p> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</p> <p> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</p> <p> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</p> <p> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</p> <p> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</p>	<p> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <p> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</p> <p> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</p> <p> Зелень, кровяные и liverные, сырокоченные колбасы, заливные блюда, студни, фаршированные сельди</p> <p> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и стейком</p> <p> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</p> <p> Окрошки и холодные супы</p> <p> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рублеными яйцами, личин цап-глазунья</p> <p> Уксус, горчица, хрен, папор, острый и другие жгучие приправы</p> <p> Острые соусы, кетчуп, майонез, маршированные овощи и фрукты</p> <p> Креновые кондитерские изделия (пирожки и торты)</p> <p> Арахис, карамель, в том числе и ледяная</p> <p> Квас, натуральный кофе, энергетик, газировка, кумыс</p>
--	--

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?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое 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"/>
Вывешено 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 повторы в смежные дни?	<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 забраченные 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 порций пищи регламентированное циклическому 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 бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при создании фактического меню 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"/>
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в образовательную администрацию школы, в управление и департамент питания и государственные органы контроля (надзора)			Важно! Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания, утвержденный в том числе Департаментом образования и науки города Москвы, размещен на официальном сайте школы		

Кравцова О.С. 
 Решникова 
 Маслова 

Подписи: _____