




















**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

<p> <b>Следует обратить внимание на:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Соответствие реализованных 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> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь).</li> <li> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд.</li> <li> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей).</li> <li> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.</li> <li> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании.</li> </ul>	<p> <b>Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</b></p> <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 и сельди.</li> <li> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и створогом.</li> <li> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.</li> <li> Окрошки и холодные супы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Макароны по-флотски мясным фаршем), мака с рубленым яйцом, яйца-глазунья.</li> <li> Уксус, горчица, хрен, острый и другие жгучи приправы.</li> <li> Острые соусы, кетчуп, онез, маринованные овощи и фрукты.</li> <li> Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).</li> <li> Арахис, карамель, в-т числе и леденцовая.</li> <li> Квас, натуральный ко энергетика, газировка, кумыс.</li> </ul>
--	--	--

**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 к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли цикличное 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 рабочие дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насакомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input 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 цикличным меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы 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 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 type="checkbox"/>
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и операторов 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.		

Организация питания в соответствии с требованиями

Подписи: Велиминова Т.В. Гусарова В.В.