

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 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
-  Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
-  Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
-  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
-  Жаренные во фритюре пищевые продукты и изделия
-  Окрошки и холодные супы
-  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья
-  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
-  Креновые 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 |
|---|-------------------------------------|--------------------------|
| Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы? | ☒ | ☐ |
| Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей? | ☒ | ☐ |
| Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей | ☒ | ☐ |
| В меню отсутствуют повторы в смежные дни? | ☒ | ☐ |
| В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? | ☒ | ☐ |
| Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы? | ☒ | ☐ |
| Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | ☒ | ☐ |
| От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)? | ☒ | ☐ |

- | | ДА | НЕТ |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? | ☐ | ☒ |
| Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ | ☒ | ☐ |
| Проводится ли уборка после каждого приема пищи? | ☒ | ☐ |
| Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? | ☐ | ☒ |
| Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)? | ☒ | ☐ |
| Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | ☐ | ☒ |
| Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд? | ☐ | ☒ |
| Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? | ☐ | ☒ |

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться 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

Подписи: Вашникова Ирина Евгеньевна 5 и класс
Михайловская Наталья Валерьевна 7е класс
09.10.2026