

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной небески, 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



Малогово Т.В. 9.Д' 12.10.2023г.

ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

ДА НЕТ

Имеются 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?

ДА НЕТ

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Вывешено ли циклическое меню (тиковое 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"/>
-------------------------------------	--------------------------

Вырежено 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 сменные 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 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 приготовленной пищи регламентированное циклическим 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 сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

От всех ли партий приготовленных блюд снижается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Имелось ли факты выдачи детям остышей пищи?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и сперва горячего питания государственных органов контроля (надзора).

Х **Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:**



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



Зельцы, кровяные и ливерные, сырколеченые колбасы, залитые блюда, студни, форшмак из сельди



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



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



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошка



и холодные супы



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



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