

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:

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



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 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



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макаронные изделия (с мясным фаршем), макаронные изделия с рубленым яйцом, яичница-глазунья



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



Ильинская О.В.

[Signature]

6. А

16.12.22

ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

Мартынова И.В.

ДА НЕТ

9. В

16.12.22

ДА НЕТ

- Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы? ДА НЕТ
- Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей? ДА НЕТ
- Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? ДА НЕТ
- В меню отсутствуют повторы в смежные дни? ДА НЕТ
- В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? ДА НЕТ
- Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы? ДА НЕТ
- Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? ДА НЕТ
- 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? ДА НЕТ
- Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ ДА НЕТ
- Проводится ли уборка после каждого приема пищи? ДА НЕТ
- Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? ДА НЕТ
- Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)? ДА НЕТ
- Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? ДА НЕТ
- Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд? ДА НЕТ
- Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? ДА НЕТ

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