

# 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 залат 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 здоровой 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



Залицы, кровянки и liverные, сырокоченные 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



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



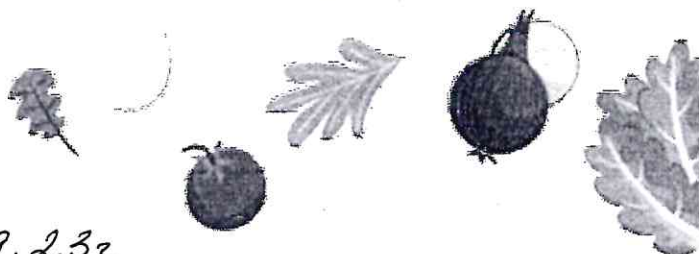
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



Крушова Т.Т. 8.6" 28.09.23г.

## ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

Метик Е.В. 1ч 13" 28.09.23

Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?

ДА  НЕТ

Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?

ДА  НЕТ

Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?

ДА  НЕТ

Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ

ДА  НЕТ

Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей

ДА  НЕТ

Проводится ли уборка после каждого приема пищи?

ДА  НЕТ

В меню отсутствуют повторы в смежные дни?

ДА  НЕТ

Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?

ДА  НЕТ

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

ДА  НЕТ

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?

ДА  НЕТ

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?

ДА  НЕТ

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

ДА  НЕТ

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

ДА  НЕТ

Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?

ДА  НЕТ

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

ДА  НЕТ

Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?

ДА  НЕТ

Итоги проверок обсуждаются на заседаниях родительских собраний 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