

**Родительский контроль за организацией школьного питания**

| Следует обратить внимание на:   | Продукты, <u>не</u> допускаемые при организации общественного питания в школе  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Соответствие 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>✓ Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного анкетирования детей с согласия родителей)</li> <li>✓ Объем пищевых отходов после приема пищи</li> <li>✓ Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> <li>✓ Наличие и состояние одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат/фартук, головной убор, обувь)</li> </ul> | <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, форшмак из сельди</li> <li>✓ Грибы, сало, маргарин, паштеты, блины с мясом и творогом</li> <li>✓ Продукты и изделия, жареные во фритюре</li> <li>✓ Окрошки и холодные супы</li> <li>✓ Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья</li> <li>✓ Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li>✓ Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li>✓ Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li>✓ Арахис, карамель, в том числе леденцовая</li> <li>✓ Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс</li> </ul> |

**Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания**

от « 05 » декабря 2021 г.

|   | Да | Нет |  | Да | Нет |
|---|----|-----|--|----|-----|
| Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации                               | ✓  |     | Формирование у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов)      | ✓  |     |
| Размещение циклического меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы   | ✓  |     | Соответствие количества приемов пищи, регламентированного циклическим меню, режиму работы школы      | ✓  |     |
| Наличие ежедневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей                                   | ✓  |     | Наличие в школе приказа о создании бракеражной комиссии и порядке ее работы                          | ✓  |     |
| Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.)         | ✓  |     | Выявление факта выдачи детям остывшей пищи   |    | ✓   |
| Наличие замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены (доступ к дошинам, мылу, средствам для обработки и сушки рук) |    | ✓   | Выявление фактов замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным |    | ✓   |
| Проведение уборки помещения для приема пищи после каждого приема пищи   | ✓  |     | Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов  |    | ✓   |
| Наличие повторов блюд в меню в смежные дни  |    | ✓   | Снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд (с записью в соответствующий журнал)             | ✓  |     |

**Выводы:** работу школьной столовой комиссии оцениваем как удовлетворительно

**Рекомендации:** запрос на питание массово поворотом для детей (расширить рацион, без ограничений). Проверить работу с массовым поворотом.

Члены комиссии: Борис Борис Борис Б.Ф. Карачин Мотаскина С.И. Шевелева С.В.

Знакомлена заведующая производством Лесен

Дата « 05 » декабря 2021 г.