

Родительский контроль за организацией школьного питания

Следует обратить внимание на:	Продукты, <u>не</u> допускаемые при организации общественного питания в школе
✓ Соответствие блюд утвержденному меню	✓ Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
✓ Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды	✓ Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
✓ Условия соблюдения правил личной гигиены детьми	✓ Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
✓ Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного анкетирования детей с согласия родителей)	✓ Грибы, сало, маргарин, паштеты, блины с мясом и творогом
✓ Объем пищевых отходов после приема пищи	✓ Продукты и изделия, жареные во фритюре
✓ Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	✓ Окрошки и холодные супы
✓ Наличие и состояние одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат/фартук, головной убор, обувь)	✓ 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
	✓ Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
	✓ Арахис, карамель, в том числе леденцовая
	✓ Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

от « 30 » января 2023 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 цикличного меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы	✓		Соответствие количества приемов пищи, регламентированного цикличным 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 раковинам, 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: Работы школьной столовой Комиссия

оценкой «на удовлетворительно»

Рекомендации: —

Члены комиссии: _____

Мещанкова Л.А.
Третьякова Е.Ю.
Мещанкина Л.Ю.
Леонтьева Л.Н.

Ознакомлена заведующая производством _____

Дата « 30 » января 2023 г.
