

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?



Соответствие блюд
утверждённому меню



Наличие протоколов
лабораторных
исследований контроля
качества и безопасности
поступающих продуктов
и выпускаемых блюд



Санитарно-техническое
состояние столовой,
включая мебель и посуду



Удовлетворённость детей
ассортиментом
и качеством блюд



Соблюдение детьми правил
личной гигиены
(мытьё рук перед
приёмом пищи)



Объём несъеденных остатков,
причины отказа от конкретных блюд



Состояние санитарной
одежды работников
пищеблока
(халат, фартук,
головной убор,
рабочая обувь)



Качество информирования
родителей и детей
о здоровом питании

ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ШКОЛЬНОМ ПИТАНИИ:



Продукты домашнего
изготовления



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



Мясо диких животных,
яйца и мясо
водоплавающих птиц



Жгучие приправы (уксус,
горчица, хрен, перец острый)



Зельцы, кровяные, ливерные,
сырокопчёные колбасы,
заливные блюда, студни,
форшмак из сельди



Острые соусы, кетчупы, майонез,
маринованные овощи и фруктам



Грибы, сало, маргарин,
паштеты, блинчики с мясом
или творогом



Кремовые кондитерские изделия
(пирожные, торты)



Жареные во фритюре
пищевые продукты и изделия



Арахис, карамель,
в том числе леденцовая



Окрошки и холодные супы



Газированные напитки,
энергетики, натуральный кофе,
квас, кумыс

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 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



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



Зельцы, кровяные и ливерные, 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



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 и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

ДА НЕТ

☐	☐
--------------------------	--------------------------

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

☐	☐
--------------------------	--------------------------

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

☐	☐
--------------------------	--------------------------

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

☐	☐
--------------------------	--------------------------

В меню отсутствуют повторы в смежные дни?

☐	☐
--------------------------	--------------------------

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

☐	☐
--------------------------	--------------------------

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

☐	☐
--------------------------	--------------------------

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

☐	☐
--------------------------	--------------------------

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?

☐	☐
--------------------------	--------------------------

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

☐	☐
--------------------------	--------------------------

Проводится ли уборка после каждого приема пищи?

☐	☐
--------------------------	--------------------------

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

☐	☐
--------------------------	--------------------------

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

☐	☐
--------------------------	--------------------------

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

☐	☐
--------------------------	--------------------------

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

☐	☐
--------------------------	--------------------------

Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться 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

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

- | | |
|---|---|
| ☐ Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы | ☐ Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии |
| ☐ Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) | ☐ От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советующем журнале) |
| ☐ Вывешено ежедневное (фактическое) меню | ☐ За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии |
| ☐ В меню нет повторов блюд в смежные дни | ☐ Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) |
| ☐ В меню нет запрещённых блюд и продуктов | ☐ Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи |
| ☐ Количество приёмов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы | ☐ В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности |
| ☐ Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) | |
| ☐ Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены | |
| ☐ Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым | |
| ☐ Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи | |

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

ВАЖНО!

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

