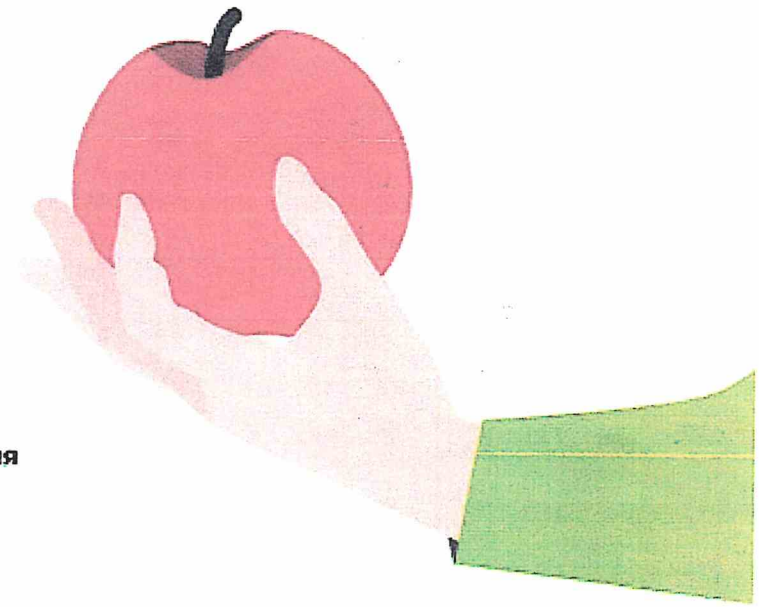
Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

- ☐ Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы
- ☐ Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)
- ☐ Вывешено ежедневное (фактическое) меню
- ☐ В меню нет повторов блюд в смежные дни
- ☐ В меню нет запрещённых блюд и продуктов
- ☐ Количество приёмов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы
- ☐ 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
- ☐ Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии
- ☐ От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советующем журнале)
- ☐ За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии
- ☐ Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)
- ☐ Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи
- ☐ В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности



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.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?



Соответствие блюд утверждённому меню

Санитарно-техническое состояние столовой, включая мебель и посуду

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



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



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



Удовлетворённость детей ассортиментом и качеством блюд



Объём несъеденных остатков, причины отказа от конкретных блюд



Качество информирования родителей и детей о здоровом питании

ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ШКОЛЬНОМ ПИТАНИИ:



Продукты домашнего изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы

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

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



Острые соусы, кетчупы, майонез, маринованные овощи и фруктым



Кремовые кондитерские изделия (пирожные, торты)



Арахис, карамель, в том числе леденцовая



Газированные напитки, энергетики, натуральный кофе, квас, кумыс