

# Родителям важно знать



Здоровое питание школьника-  
залог успеха в учебном году

## Методические рекомендации по родительскому контролю за горячим питанием в общеобразовательных организациях направлены на соблюдение:

- Интервалов между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин);
- Формирования у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов, микроклимат, освещенность);
- Соответствия энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- Рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи;
- Сбалансированного и разнообразного питания (Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней)

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)

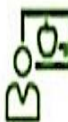
**Важно! Порядок произведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы**

# 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 в состоянии 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

# Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

- |   | ДА                       | НЕТ                      |  | ДА                       | НЕТ                      |
|---|--------------------------|--------------------------|--|--------------------------|--------------------------|
| • Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | • Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | • Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергены)?            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | • Проводится ли уборка после каждого приема пищи?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • В меню отсутствуют повторы в смежные дни?   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | • Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | • Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | • Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | • Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | • Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |