

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

	Следует обратить внимание на:		Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:
	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню		Любые птичьи продукты домашнего (не промышленного) изготовления
	Санитарно-гигиеническое содержание помещений для приема пищи, состояние сбрасываемой небольшой столовой посуды		Накартоны п/ф лотоски (с мясным фаршем), накартоны с рубленым яйцом, яичница-глазуны
	Масло и сбраживание правил личной гигиены детьми		Уксус, горчица, зелень, перчик, сырый и другие жижины приправы
	Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу горячих блюд (нитки халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)		Острый соус, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
	Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности пищевой продукции и выпускники готовых блюд		Брандмейс кондитерские изделия (шоколадные и торты)
	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)		Арахис, картофель, в том числе и леденцовка
	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, сумы
	Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании		

ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Индивидуальная организация меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бригадной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Выявлено ли школьное меню (таковое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сердечный недуг, пищевая аллергия)? ДА НЕТ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Высвешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Производится ли уборка после каждого приема пищи?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют позиции с очищенным рисом?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживаются 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"/>	Создана ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (раскупок руки мытье, сушиться для сушки рук)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное индивидуальным 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 приема пищи зондажи и подрядчики бригадной 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 поваров приготовленных блюд снимается бракоразмер (с записью в соответствующем журнале)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Иначе ли факты выдачи детям оставшейся пищи?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее управляющей и директора питания государственных органов контроля (надзора).			Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителям в столовую школы) регламентируется локальными нормативными актами школы.		