

## **Памятка участнику мероприятий родительского контроля.**

### Перечень контролируемых вопросов:

1. Соответствует ли фактическое меню и объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководством образовательной организации?
2. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания, с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия)?
3. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?
4. Все ли дети моют руки перед едой?
5. Все ли дети едят, сидя за столами?
6. Все ли дети успевают поесть за перемену?
7. Есть ли замечания по чистоте посуды?
8. Есть ли замечания по чистоте столов?
9. Есть ли замечания по сервировке столов?
10. Теплые ли блюда выдаются детям?
11. Лица, накрывающие столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?
12. Участвуют ли дети в накрывании на столы, либо убирают после еды за собой посуду?

## **Родительский мониторинг питания.**

### Что может/должен делать родитель в школьной столовой:

- Сравнить блюдо на текущий день, находящееся в столовой с примерным меню, с фактически выдаваемыми блюдами;
- Измерить температуру подачи блюд бесконтактным термометром, сверять температуры блюд нормам СанПиНа;
- Проверить полновесность порций;
- Дегустировать блюдо в пределах дегустационной порции;
- Задавать вопросы и получать ответы от ответственного по питанию, представителя администрации школы;
- Побеседовать с детьми, выяснять вкусовые предпочтения, причины неприятия отдельных блюд;
- Зафиксировать результаты наблюдений;
- Довести информацию до сведения администрации школы и Совета родителей.

**Примечание:** посещение других помещений столовой не входит в родительский контроль, но может осуществляться, если родитель включен в состав бракеражной комиссии.