

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- ✓ Следует обратить внимание на:**
-  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
 -  Санитарно-технологическое содержание помещений 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 liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшак 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), макарон с рубленым яйцом, яичница-глазунья
 -  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
 -  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
 -  Кремные кондитерские изделия (пирожные и торты)
 -  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
 -  Квас, натуральный кофе, энергетик, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

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

20 мая 2025 года. Родители 3д класса.

Итоги проверки обсуждаются на общеродительском собрании и могут являться 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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

✓ Следует обратить внимание на:

-  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
-  Санитарно-технологическое содержание помещений 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 liverные, 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 рубленым яйцом, яичница-глазунья
-  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
-  Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)
-  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
-  Кеас, натуральный кофе, энергетика, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

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

Родители 4-а класса. 19.03.2025 год.

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться 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.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

✓ Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (хлебной закладки или фарфур, 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



Зельца, крольчатые и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с маслом и творогом



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макаронно-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, вичица-глазуны



Уксус, горчица, хрен, перцы 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



Какао, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

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

Итого проверок обсуждаются на общеродительском собрании и могут являться основанием для обращения в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

Григорьев В.В.

18.03.2021

Григорьев

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