Родителям важно знать



Здоровое питание школьника - залог успеха в учебном году!

**При организации горячего питания обучающихся 1-4 классов:**



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Бесплатно | За родительские средства |
| Горячий завтрак**: горячее блюдо и горячий напиток** | Обед |



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 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 помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
  + Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
  + Наличие у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистого халата или фартука, головного убора, рабочей обуви
  + 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

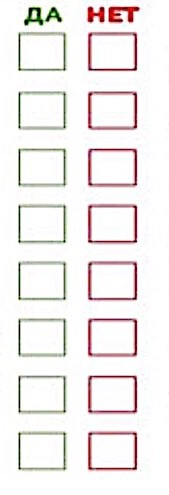


* Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
* Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
* Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
* Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
* Окрошки и холодные супы
  + Макароны по-Флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым 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:



* Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?



•

•

•

•

•

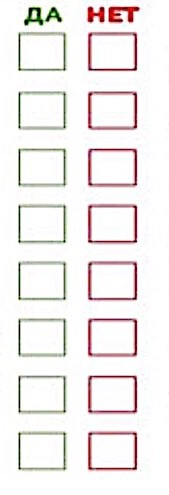
•

•

•

* Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?
* Вывешено ли ежедневое (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?
* В меню отсутствуют повторы в смежные дни?
* В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
* Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?
* Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
* От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?

Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?

Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергены)

Проводится ли уборка после каждого приема пищи?

Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личный гигиены(доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?

Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?

Вы довольны качеством питания в школе?



# НАМ ЭТО ВАЖНО

Телефон горячей линии 8(863)85-519-14