Приложение 1

**План мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся на 2021 – 2022 учебный год**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Мероприятия** | **Сроки** |
| **1** | **2** | **3** |
|  | Проверка организации питания и качества поставляемыхпищевых продуктов животного и растительного происхождения | 1 раз в 10 дней |
|  | Проверка выхода готовой продукции по меню | 1 раз в месяц |
|  | Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню | 1 раз в месяц |
|  | Проверка санитарно-технического содержания помещения для приема пищи, состояния обеденной мебели, столовой посуды и т. п. | 1 раз в месяц |
|  | Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися | 1 раз в месяц |
|  | Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | 1 раз в месяц |
|  | Контроль работы бракеражной комиссии (проверка снятия бракеража со всех партий приготовленных блюд с записью в журнале)  | 1 раз в месяц |
|  | Контроль объема и вида пищевых отходов после приема пищи | 1 раз в месяц |
|  | Мониторинг вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам анкетирования детей и родителей (законных представителей) | 1 раз в месяц |
|  | Информирование родителей (законны представителей) и детей о здоровом питании. | 1 раз в месяц |
|  | Отчет о проделанной работе | 1 раз в год |

Приложение 2

**МБОУ «Ковалинская ООШ»**

**Родительский контроль за организацией школьного питания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Следует обратить внимание на:** | **Продукты,** ***не* допускаемые при организации общественного питания в школе** |
| * Соответствие блюд утвержденному меню
* Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
* Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
* Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного анкетирования детей с согласия родителей)
* Объем пищевых отходов после приема пищи
* Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании
* Наличие и состояние одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат/фартук, головной убор, обувь)
 | * 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, блины с мясом и творогом
* Продукты и изделия, жареные во фритюре
* 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 леденцовая
* Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс
 |

**Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Да** | **Нет** |  | **Да** | **Нет** |
| Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации |  |  | Формирование у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов) |  |  |
| Размещение цикличного меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы |  |  | Соответствие количества приемов пищи, регламентированного цикличным меню, режиму работы школы |  |  |
| Наличие ежедневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей |  |  | Наличие в школе приказа о создании бракеражной комиссии и порядке ее работы |  |  |
| Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.) |  |  | Выявление факта выдачи детям остывшей пищи |  |  |
| Наличие замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для обработки и сушки рук) |  |  | Выявление фактов замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным |  |  |
| Проведение уборки помещения для приема пищи после каждого приема пищи |  |  | Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов |  |  |
| Наличие повторов блюд в меню в смежные дни |  |  | Снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд (с записью в соответствующий журнал) |  |  |
| Контроль объема пищевых отходов после приема пищи(в процентах) | **(Масса отходов / (Масса приема пищи \*кол-во детей))\*100** |
|  |

**Выводы и предложения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Дата:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Подпись/Ф.И.О. проверяющего:**

**Родитель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Класс:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Подпись ФИО