**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) |  |  |