

МБОУ «Чубаевская ООШ» Урмарского района
Родительский контроль за организацией школьного питания

Следует обратить внимание на:	Продукты, <u>не</u> 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 рубленным 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 1%				

Выводы и предложения

Готовят очень вкусно. Спасибо поварам!

Дата: 27.02.2026 г.

Подпись/Ф.И.О. проверяющего:

Родитель Едиль / Михайлова Е.Н. / **Класс:** 1

Подпись

ФИО