

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 3  
имени И.К.Серикова

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

-  **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 ливерные, сырокопченые колбасы, тапальные блюда, студни, форшмак и 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, ветчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
-  Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)
-  Арагис, карамель, в том числе и леденцовая
-  Кофе, натуральным 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?	✓		Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракерской комиссии за последний месяц?		✓
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	✓		Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	✓	
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	✓		Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	✓	
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?		✓	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓		Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	✓		Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракерской комиссии?	✓		Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		✓
От всех ли партий приготовленного блюда снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓		Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Ответственный по питанию: Маслова И.В.

Представитель родительской общественности: Шибанова И.В.

«27» февраля 2024 года