

Родителям важно знать

Здоровое питание школьника- залог успеха в учебном году



# При организации горячего питания обучающихся 1-4 классов:



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 произведения 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:

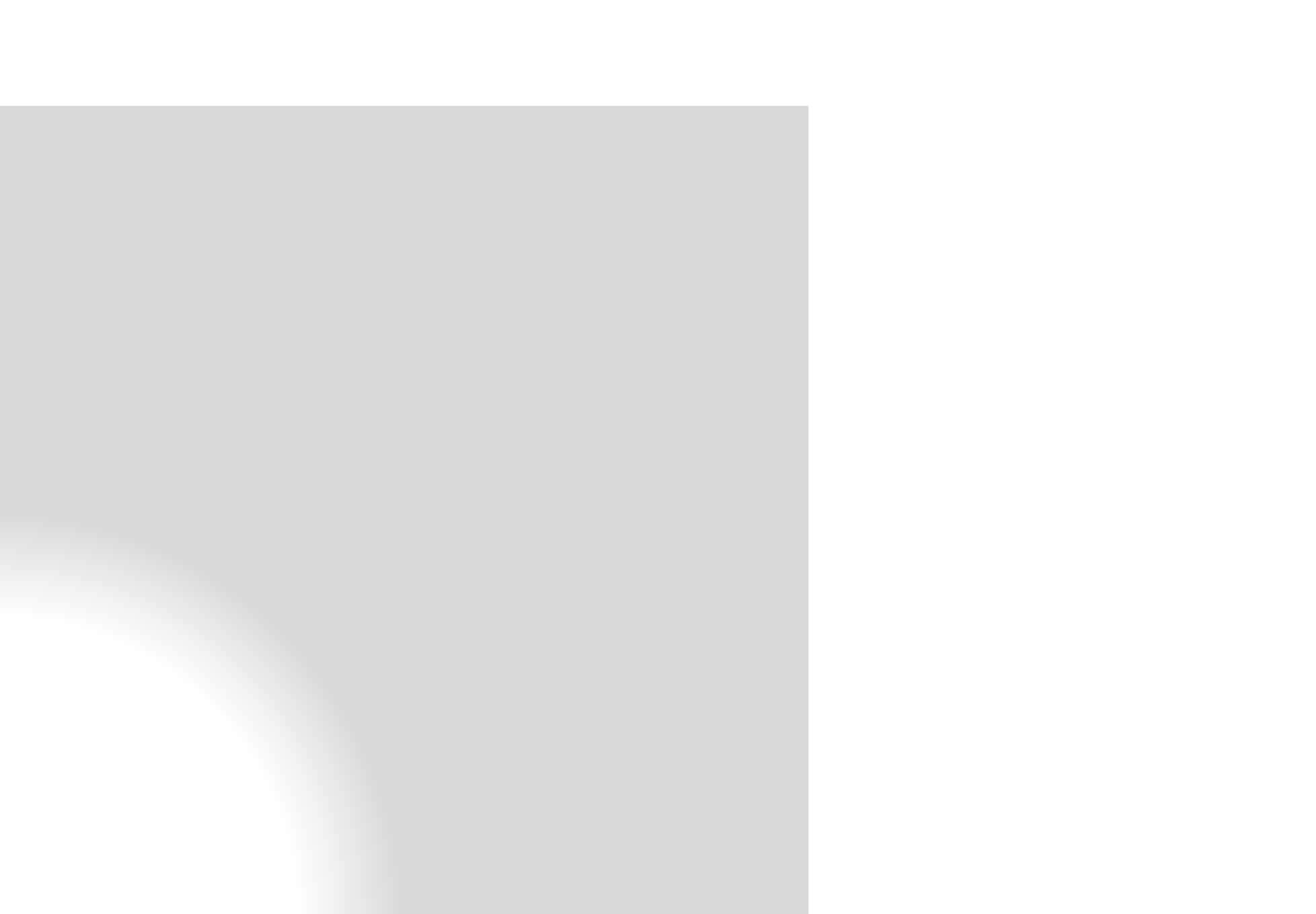
* + Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
  + Санитарно-технологическое содержание помещения для приема

пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды

* + Условия соблюдения правил личной гигнены детьми
  + Наличие в 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

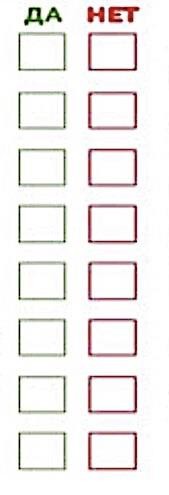
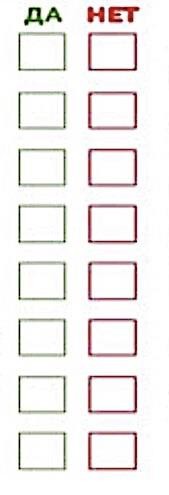
* Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
* Зельцы, кровяные и

ливерные, сырокопченые колбасы, 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, маримованные 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 12 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!