

## ПАМЯТКА УЧАСТНИКУ МЕРОПРИЯТИЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

При проведении родительского (общественного) контроля за организацией питания детей необходимо пройти в столовую и обратить внимание на соответствие количества посадочных мест количеству одновременно питающихся детей; чистоту выдаваемой детям посуды, столов для приема пищи; наличие спецодежды у лиц, работающих в столовой и накрывающих на столы; соблюдение детьми правил личной гигиены; уточнить достаточно ли детям времени для приема пищи, удовлетворены ли они органолептическими свойствами блюд (цвет, вкус, запах, потребительская температура), а также оценить показатель не съедаемости блюд и продуктов; поинтересоваться обеспечены ли питанием дети с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и каким образом.

$$\text{Объем несъеденных блюд} = \frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{масса блюд на 1 ребенка} \times \text{количество питающихся детей на перемене}} \times 100\% (I)$$

Для оценки полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на следующие вопросы:

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? *да/нет;*
2. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)? *да/нет/ частично;*
3. Все ли дети с сахарным диабетом и пищевой аллергией питаются вместе с другими детьми? *да/нет;*
4. Все ли дети моют руки перед едой? *да/нет;*
5. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? *да/нет;*
6. Все ли дети едят за столами и сидя? *да/нет;*
7. Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? *да/нет;*
8. Есть ли замечания по чистоте посуды? *да/нет;*
9. Есть ли замечания по чистоте столов? *да/нет;*
10. Есть ли замечания к сервировке столов? *да/нет;*
11. Теплые ли блюда выдаются детям? *да/нет;*
12. Участвуют ли дети в накрывании на столы? *да/нет;*
13. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? *да/нет;*
14. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? *да/нет;*
15. Суммарное количество пищевых отходов в %? *(формула I);*

Итоги мероприятий мониторинга анализируются посредством подсчета баллов. Количество набранных баллов из числа возможных, да – 2 балла, частично – 1 балл, нет – 0 баллов. Отдельной цифрой выводится % пищевых отходов от выданных блюд. Положения, по которым недобраны баллы, поясняются. Максимальное количество баллов 40. Результаты оцениваются как в статике, так и в динамике.

Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 20-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.

**БЕРЕГИТЕ ДЕТЕЙ И ИХ ЗДОРОВЬЕ!  
РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ НА СТРАЖЕ ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ!**

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

## НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?



Соответствие блюд  
утверждённому меню



Наличие протоколов  
лабораторных  
исследований контроля  
качества и безопасности  
поступающих продуктов  
и выпускаемых блюд



Санитарно-техническое  
состояние столовой,  
включая мебель и посуду



Удовлетворённость детей  
ассортиментом  
и качеством блюд



Соблюдение детьми правил  
личной гигиены  
(мытьё рук перед  
приёмом пищи)



Объём несъеденных остатков,  
причины отказа от конкретных блюд



Состояние санитарной  
одежды работников  
пищеблока  
(халат, фартук,  
головной убор,  
рабочая обувь)



Качество информирования  
родителей и детей  
о здоровом питании

## ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ШКОЛЬНОМ ПИТАНИИ:



Продукты домашнего  
изготовления



Макароньки по-флотски (с мясным  
фаршем), макароньки с рубленым  
яйцом, яичница-глазунья



Мясо диких животных,  
яйца и мясо  
водоплавающих птиц



Жгучие приправы (уксус,  
горчица, хрен, перец острый)



Зельцы, кровяные, ливерные,  
сырокопчёные колбасы,  
заливные блюда, студни,  
форшмак из сельди



Острые соусы, кетчупы, майонез,  
маринованные овощи и фруктыв



Грибы, сало, маргарин,  
паштеты, блинчики с мясом  
или творогом



Кремовые кондитерские изделия  
(пирожные, торты)



Жареные во фритюре  
пищевые продукты и изделия



Арахис, карамель,  
в том числе леденцовая



Окрошки и холодные супы



Газированные напитки,  
энергетики, натуральный кофе,  
квас, кумыс

# Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

- |                          |  |                          |  |
|--------------------------|--|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы   | <input type="checkbox"/> | Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии   |
| <input type="checkbox"/> | Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)   | <input type="checkbox"/> | От всех партий приготовленных блюд снимается бакераж (с записью в советующем журнале)                              |
| <input type="checkbox"/> | Вывешено ежедневное (фактическое) меню   | <input type="checkbox"/> | За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии |
| <input type="checkbox"/> | В меню нет повторов блюд в смежные дни   | <input type="checkbox"/> | Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)         |
| <input type="checkbox"/> | В меню нет запрещённых блюд и продуктов  | <input type="checkbox"/> | Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи  |
| <input type="checkbox"/> | Количество приёмов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы                                   | <input type="checkbox"/> | В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности  |
| <input type="checkbox"/> | Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) |                          |  |
| <input type="checkbox"/> | Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены   |                          |  |
| <input type="checkbox"/> | Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым           |                          |  |
| <input type="checkbox"/> | Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи  |                          |  |

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

## **ВАЖНО!**

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.





- 1 ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТИ ЕДЫ ДОЛЖНА СООТВЕТСТВОВАТЬ ЭНЕРГОЗАТРАТАМ ЧЕЛОВЕКА. А МАКРО- И МИКРОНУТРИЕНТНЫЙ СОСТАВ РЕАЛЬНЫМ ПОТРЕБНОСТЯМ ОРГАНИЗМА
- 2 ЕШЬТЕ РАЗНООБРАЗНУЮ ЕДУ, НЕ ПОВТОРЯЙТЕ БЛЮДА В ТЕЧЕНИЕ ОДНОГО-ДВУХ ДНЕЙ
- 3 ВМЕСТО ЖАРЕННЫХ БЛЮД, ВЫБИРАЙТЕ ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ, ВАРЕННЫЕ ИЛИ ЗАПЕЧЕННЫЕ
- 4 МЕНЬШЕ ЕШЬТЕ ПРОДУКТЫ С БОЛЬШИМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРОВ, СОЛИ И ДОБАВЛЕННОГО САХАРА
- 5 БОЛЬШЕ ЕШЬТЕ ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ И ДРУГИХ ПРОДУКТОВ СОДЕРЖАЩИХ ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА: НЕ МЕНЬШЕ 400 ГРАММ В ДЕНЬ
- 6 НЕ ЗАБЫВАЙТЕ ВКЛЮЧАТЬ В РАЦИОН МОЛОЧНЫЕ И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ. НАПРИМЕР ПЕЙТЕ ОДИН СТАКАН МОЛОКА КАЖДЫЙ ДЕНЬ
- 7 СОБЛЮДАЙТЕ ОПТИМАЛЬНЫЙ РЕЖИМ ПИТАНИЯ. СТАРАЙТЕСЬ ЗАВТРАК, ОБЕДАТЬ И УЖИНАТЬ В ОДНО ВРЕМЯ КАЖДЫЙ ДЕНЬ. НЕ ПРОПУСКАЙТЕ ПРИЕМЫ ПИЩИ
- 8 СЛЕДИТЕ ЗА СРОКАМИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ. НЕ ЕШЬТЕ ПРОСРОЧЕННУЮ ЕДУ



**ПРАВИЛА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ШКОЛЬНИКОВ**



**В ПОМОЩЬ РОДИТЕЛЯМ!**



[egon.mospotrchnadzat.ru](http://egon.mospotrchnadzat.ru)