

## ПАМЯТКА ЧАСТНИКУ 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 выделенной детям посуды, столов для приема пищи, наличие спецодежды у лиц, работающих в столовой и накрывающих на столах, соблюдение правил личной гигиены, уточнить достаточно ли времени для приема пищи, удовлетворены ли они организационными условиями (цвет, вкус, запах, потребительская температура), а также оценить показатели не свежести блюд и продумать, насколько обеспечены ли питанием дети с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и каким образом.

Объем несвежих блюд =  $\frac{\text{масса блюд на 1 ребенка} \times \text{количество питающихся детей на перемене}}{\text{масса несвежих остатков блюд}} \times 100\%$  (1)  $\approx 15\%$

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

1. Соответствует ли фактическое меню, объем 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 сидят? да/нет.
7. Все ли дети успевают поесть 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 выдают 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 ланитно раздачу или буфет)? да/нет.
15. Суммарное количество пищевых отходов в %? (формула 1): 10

Итого мероприятий мониторинга анализируется 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. Позиция, по которой набраны баллы, поясняется. Максимальное количество баллов 40. Результаты оцениваются как в статистике, 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!**

**Примерная форма записи родителя в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания (книга должна быть зарегистрирована, прошита и пронумерована)**

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**

Школа № Имениныя школы Ф.И.О. родителя Урамова О.В., Давыдова Д.А.  
 Дата 22.10.2021 Смена № 2 Класс 9  
 Перемена № 5

Прием пищи (завтрак, обед, полдник) Возраст детей 11-12 лет

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?		
		Поставьте «У» в соответствующий раздел	Есть, но не размещено на сайте	
1.	Наличие двенадцатидневного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, но не размещено на сайте школы <input type="checkbox"/>	Нет
2.	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, соответствует <input type="checkbox"/>	Нет
3.	Наименование блюд по меню	Холодная закуска гарнир <input checked="" type="checkbox"/>	1 блюдо напиток <input checked="" type="checkbox"/>	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) <input checked="" type="checkbox"/>
4.	Температура первых блюд	>70 градусов	70-50 градусов <input checked="" type="checkbox"/>	<50 градусов
5.	Температура вторых блюд Полновесность порций	>60 градусов <input checked="" type="checkbox"/> Полновесны <input checked="" type="checkbox"/>	<60-45 градусов кроме <input type="checkbox"/>	<45 градусов Указать вывод по меню и по факту <input type="checkbox"/>

Приложение №2

Книга посещения школьной столовой РК

1. Родитель (Ф.И.О.) Фрамова Д.В. Августа 21.24
2. Дата посещения 21.10.2024г.
3. Оценка осуществляющей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким описанием причин снижения оценки в случае снижения оценки): 5

Предложения: Команду на месяц организовать вместо рыбы.

Благодарности: Спасибо родителям кухни за их добросовестной работу.  
За вкусной едой и уютном обслуживании.

Замечания: Справедливо оценили не все время рыбы.

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами ОО оставленных комментариев:

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Родитель Фрамова Дина Михайловна Д.В. 21.10.2024 (подпись, дата)

Уполномоченное лицо ОО \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ (Ф.И.О., должность, подпись, дата)