

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 посиделочных мест приема пищи; наличие спецодежды у лиц, работающих в столовой и накрывающих на столах; соблюдение детьми правил личной гигиены; уточнить достаточно ли детям времени для приема потребительской информации, а также оценить показатели качества блюд (цвет, вкус, запах, наличие консервантов) и оценить показатели безопасности блюд и продуктов; по возможности обеспечить питание детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и детям с другим

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

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 питании 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 выносятся на столы? 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 1):

Иногда мероприятия мониторинга анализируются посредством подсчета баллов. Количество набранных баллов из числа возможных, да - 2 балла, частично - 1 балл, нет - 0 баллов. Оценочная цифрой выводится % пищевых отходов от выданных блюд. Познания, по которым необходимы баллы, поясняются. Максимальное количество баллов 40. Результаты оцениваются как в статистике, так и в динамике.

Оценки % 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 в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания,
предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания
(книга должна быть зарегистрирована, прошита и пронумерована)**

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Школа № Ишимский каюла
 Дата 24.08.2019
 Смена № 1
 Перемена № 2

Ф.И.О. родителя Ишмухамбетов Шамалхан Ишмухамбетович,
 Класс 1

Прием пищи (завтрак, обед, полдник) Возраст детей 4 - 11 лет

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

Приложение №2

Книга посещения школьной столовой РК

1. Родитель (Ф.И.О.) Ахмеджанов Ахмеджанович
2. Дата посещения 21.12.2014
3. Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким описанием причин снижения оценки в случае снижения оценки: 5)

Предложения: Предоставить нам, все необходимое.

Благодарности: За хорошую организацию работы по обеспечению питания, качественное питание, все напитки. Спасибо за организацию питания.

Замечания: Замечаний нет

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами ОО оставленных комментариев:

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Родитель Ахмеджанов А. А. Рахмонова Д. К.
Уполномоченное лицо ОО Ахмеджанов А. А. Ахмеджанов А. А. (подпись, дата)

« _____ » _____ (Ф.И.О., должность, подпись, дата)