

ПАМЯТКА УЧАСТНИКУ МЕРОПРИЯТИЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

При проведении родительского (общественного) контроля за организацией питания детей необходимо прийти в столовую и обратиться к персоналу на соответствие количества посадочных мест количеству одновременно питающихся детей, чистоту выделенной детской посуды, столов для приема пищи, наличие спецодежды у лиц, работающих в столовой и накрывающих на столах; соблюдение детьми правил личной гигиены; уточнить достоверно ли детям выделены дни приема пищи, удачливы ли они организационными мероприятиями (своевременный блонд (цвет, вкус, запах, консистенция) межмертвур), а также оценить показатели не съеденности блонд и продуманность мероприятий по обеспечению питания детей с заболеваниями, предрасположенности к индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и каким образом.

Объем выданных блонд _____ масса съеденных остатков блонд _____
масса блонд на 1 ребенка × количество питающихся детей на перемене × 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 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 выносятся 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 блонд 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. Определенной цифрой выводится % пищевых отходов от выданных блонд. Позиции, по которым набраны баллы, поясняются. 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!**

Приложение №2

Книга посещения школьной столовой РК

1. Родитель (Ф.И.О.) Андреевна Дина Ю.
2. Дата посещения 5.11.2014
3. Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким описанием причин снижения оценки в случае снижения оценки): 5

Предложения:

Благодарности:

Спасибо за обслуживание

Замечания:

нет замечаний

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами ОО оставленных комментариев:

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Родитель Андреевна Д.Ю. Андреева
Уполномоченное лицо ОО Андреева Д.Ю. Андреева Д.Ю. (подпись, дата)

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

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 № 11009 Ленинская школа Ф.И.О. родителя _____
 Дата 5.11.2014г
 Смена № 1 Класс 4
 Перемена № 2

Прием пищи (завтрак, обед, полдник) _____ Возраст детей 9-10

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?		
		Поставьте «У» в соответствующий раздел	Поставьте «У» в соответствующий раздел	
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.)
4.	Температура первых блюд	>70 градусов <input checked="" type="checkbox"/>	70-50 градусов	<50 градусов
5.	Температура вторых блюд Полновесность порций	>60 градусов Полновесны <input checked="" type="checkbox"/>	<60-45 градусов кроме <input checked="" type="checkbox"/>	<45 градусов Указать вывод по меню и по факту