

ПАМЯТКА УЧАСТНИКУ МЕРОПРИЯТИЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

При проведении родительского (общественного) контроля за организацией питания детей необходимо пройти в столовую и ознакомиться с организацией питания на соответствующем количестве посадочных мест коллегам, одномоментно оценивая качество еды, чистоту выделенной детской посуды, столов для приема пищи, наличие средств защиты у лиц, работающих в столовой и накрытых на столы, соблюдение детьми правил личной гигиены, уточнить достигнута ли детьми времени для приема пищи, удовлетворены ли они организацией питания своей семьи (есть, вкус, запах, поинтересоваться обеспечены ли питанием дети с заболеваниями, трудностями индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и каким образом.

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

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 питаниях, 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 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 1):

Иногда мероприятия мониторинга анализируются посредством подсчета баллов. Количество набранных баллов из числа возможных, да - 2 балла, частично - 1 балл, нет - 0 баллов. Отдельные показатели выводятся % пищевых отходов от выданных блюд. Показатели, по которым недопустимы баллы, динамика.

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.) Абулбакирова А.В.
2. Дата посещения 21.10.2024 г.
3. Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким описанием причин снижения оценки в случае снижения оценки): 5

Предложения: свернуть на столе

Благодарности: кратко все понравилось

Замечания: нет

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами ОО оставленных комментариев:

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Родитель Абулбакирова А.В. А.В. » 2 » кратко все понравилось (Подпись, дата)

Уполномоченное лицо ОО

« _____ » _____ (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 № 11100 Школы Магистрата №11100 Ф.И.О. родителя Александровича И.В.
 Дата 21.12.2024
 Смена № _____ Класс 10
 Перемена № _____

Прием пищи (завтрак, обед, полдник) Возраст детей 11-16 лет

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