

## 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.

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

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 сидя? 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);

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. Полозии, 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!**

Щирокая Светлана Анатольевна  
Щироф  
24.03.23г.

## Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

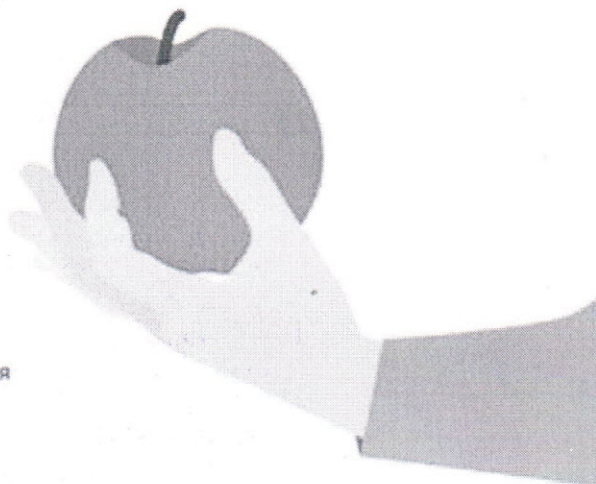
- |                                     |  |                                     |  |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы   | <input checked="" type="checkbox"/> | Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)   | <input checked="" type="checkbox"/> | От всех партий приготовленных блюд снимается бакераж (с записью в советующем журнале)                              |
| <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> | В меню нет запрещённых блюд и продуктов  | <input checked="" type="checkbox"/> | Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи  |
| <input checked="" 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 checked="" 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.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.01.80-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



Кузьменко Л.В.-ЗД  
89062041810

## 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.

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

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 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 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);

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. Позации, 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!**

Кузьменко Л.В.  
Май 2023

## Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы   | <input checked="" type="checkbox"/> Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии                                       |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)   | <input checked="" type="checkbox"/> От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советующем журнале)             |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено ежедневное (фактическое) меню   | <input type="checkbox"/> За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продукта к реализации блюд бракеражной комиссии |
| <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> В меню нет запрещённых блюд и продуктов  | <input checked="" type="checkbox"/> Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи  |
| <input checked="" 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 checked="" 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 за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"

