

Родителям важно знать



Здоровое питание школьника-
залог успеха в учебном году

При организации горячего питания обучающихся 1-4 классов:



БЕСПЛАТНО

**I смена
горячий завтрак:**
горячее
блюдо и горячий
напиток

**II смена
горячий обед:**
горячее первое
и второе блюдо,
напиток

ЗА РОДИТЕЛЬСКИЕ СРЕДСТВА

+ обед и/или
полдник

+ полдник

На сайте школы

В школьной
столовой

МЕНЮ

сбалансировано
по белкам, жирам,
углеводам

ЗАВТРАК 20-25%
калорийности от
суточного рациона

ОБЕД 30-35%
калорийности от
суточного рациона

Горячее питание – прежде всего это здоровое питание,
которое отвечает всем требованиям безопасности и
создает условия для физического
и интеллектуального развития ребенка

Методические рекомендации по родительскому контролю за горячим питанием в общеобразовательных организациях направлены на соблюдение:

- Интервалов между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин);
- Формирования у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов, микроклимат, освещенность);
- Соответствия энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- Рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи;
- Сбалансированного и разнообразного питания (Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней)

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

Важно! Порядок производства мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:



- Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
- Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
- Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
- Наличие у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистого халата или фартука, головного убора, рабочей обуви
- Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд.
- Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования), детей, с согласия родителей)
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
- Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:

- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
- Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
- Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
- Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
- Окрошки и холодные супы



- Макароны по-Флотски (с мясным Фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
- Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
- Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
- Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
- Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

- | | ДА | НЕТ | | ДА | НЕТ |
|---|--------------------------|--------------------------|--|--------------------------|--------------------------|
| • Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы? | ☐ | ☐ | • Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? | ☐ | ☐ |
| • Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей? | ☐ | ☐ | • Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергены) | ☐ | ☐ |
| • Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? | ☐ | ☐ | • Проводится ли уборка после каждого приема пищи? | ☐ | ☐ |
| • В меню отсутствуют повторы в смежные дни? | ☐ | ☐ | • Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? | ☐ | ☐ |
| • В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? | ☐ | ☐ | • Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)? | ☐ | ☐ |
| • Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы? | ☐ | ☐ | • Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | ☐ | ☐ |
| • Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | ☐ | ☐ | • Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд? | ☐ | ☐ |
| • От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)? | ☐ | ☐ | • Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? | ☐ | ☐ |

Вы довольны качеством питания в школе?

НАМ ЭТО
ВАЖНО



Телефон горячей линии
8(347) 292-11-52