Родителям важно знать



Здоровое питание школьниказалог успеха в учебном году

При организации горячего питания обучающихся 1-4 классов:



БЕСПЛАТНО

ЗА РОДИТЕЛЬСКИЕ СРЕДСТВА

І смена горячий завтрак: горячее блюдо и горячий напиток

ф обед и/или полдник

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

+ полдник

На сайте школы

МЕНЮ

сбалансировано
по белкам, жирам, углеводам

В школьной столовой

В школьной столовой

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 произведения 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

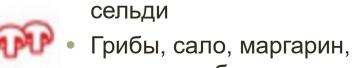


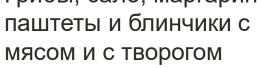


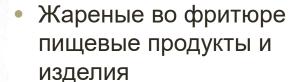




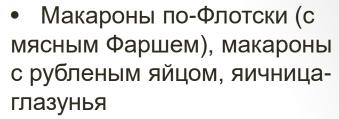












- Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
- Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
- Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
- Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, КУМЫС

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

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

пищи?

Вы довольны качеством питания в школе?

НАМ ЭТО ВАЖНО



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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 141514900147118237364352380878080503098084945437

Владелец Пупышев Николай Алексеевич

Действителен С 25.09.2024 по 25.09.2025