Родителям важно знать

Здоровое питание школьника- залог успеха в учебном году

При организации горячего питания обучающихся 1-4 классов:

БЕСПЛАТНО		ЗА РОДИТЕЛЬСКИЕ СРЕДСТВА
I смена **горячий завтрак:** горячее блюдо и горячий напиток	+	обед и/или полдник
II смена **горячий обед:** горячее первое и второе блюдо, напиток	+	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 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 гигнены детьми
- Наличие в состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
- 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, маримованные 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
Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	☐	☐
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	☐	☐
Вывешено ли ежедневое (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	☐	☐
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	☐	☐
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	☐	☐
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	☐	☐
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	☐	☐
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	☐	☐

	ДА	НЕТ
Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	☐	☐
Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергены)	☐	☐
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	☐	☐
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	☐	☐
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личный гигиены(доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	☐	☐
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	☐	☐
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	☐	☐
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐	☐