

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

+

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

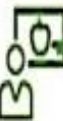
Методические рекомендации по родительскому контролю за горячим питанием в общеобразовательных организациях направлены на соблюдение:

- 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

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 в состоянии 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, 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, маринированные 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?	☐	☐