



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ-СОШ № 24  
Порубенко Н.В.  
«1» сентября 2023г

Положение  
о порядке проведения мероприятий родительского контроля  
за организацией горячего питания обучающихся  
в МБОУ-СОШ №24

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества горячего питания обучающихся

разработано на основании:

- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Методические рекомендации Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2020г. №

МР 2.4.0180-20.2.4 «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

1.2. Организация родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 1) и участия в работе общешкольной комиссии (Приложение 2).

1.3. Комиссия по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.4. Комиссия по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией горячего питания обучающихся школы.

1.5. В состав комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся могут входить представители администрации школы, члены общешкольного родительского комитета школы, педагоги. Обязательным условием является участие в работе комиссии ответственного за организацию питания обучающихся, назначенного директором школы.

1.6. Деятельность членов комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся

2.1. Задачами комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся

в МБОУ-СОШ № 24 являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей (Приложение 3);
- контроль соответствия питания обучающихся возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов для питания обучающихся школы.

3. Функции комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания

обучающихся

3.1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ-СОШ №24 могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние

обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей

пищевой продукции и готовых блюд;

- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд

по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных родителей;

- информирование родителей и детей о здоровом питании.

4. Права и обязанности комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся

4.1. Для осуществления возложенных функций члены комиссии имеют право и несут обязанности:

- контролировать в школе организацию горячего питания обучающихся;

- проводить 1 раз в четверть проверку организации горячего питания в школе. В случае обоснованной необходимости могут быть проведены дополнительные внеплановые проверки;

- получать от работников пищеблока и/или администрации школы информацию по организации горячего питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;

- приглашать и заслушивать на заседаниях родительского комитета заведующего столовой, ответственного за организацию питания в школе;

- проводить проверку работы школьной столовой, в количестве не более 3-х представителей родительского комитета и после предварительного согласования с администрацией школы, даты и времени посещения;

- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;

- своевременно доводить до сведения администрации школы состав комиссии родительского контроля

за организацией горячего питания обучающихся;

- предварительно согласовывать с администрацией школы дату и время посещения школьной столовой с целью родительского контроля;

- соблюдать этику поведения в общении с сотрудниками столовой, школы и обучающимися при проведении проверки;

- информировать администрацию школы и родительский комитет о результатах проверки.

5. Ответственность комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся

В случае невыполнения или ненадлежащего выполнения возложенных на них обязанностей, а также в случае нарушения прав и законных интересов других лиц, члены комиссии несут ответственность, предусмотренную законодательством РФ.

Приложение 1  
к Положению о порядке проведения  
мероприятий родительского контроля  
за организацией горячего питания  
обучающихся в МБОУ-СОШ № 24

Анкета школьника  
(заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные

пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- 3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- НЕ НРАВИТСЯ
- НЕ УСПЕВАЕТЕ
- ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
- ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
- 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ДА
- ИНОГДА
- НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В

ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
- ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
- ОСТЫВШАЯ ЕДА
- МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ИНОЕ

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЕННОГО ДНЯ?

- ДА

НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ

ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ

МЕНЮ:

---

---

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В

ШКОЛЕ

---

---

---

---

Приложение 2  
к Положению о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ-СОШ № 24

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: \_\_\_\_\_

Инициативная группа, проводившая проверку: \_\_\_\_\_

	вопрос	да	нет
1	Имеется ли в организации меню?		
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации		
	Б) да, но без учета возрастных групп		
	В) нет		
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?		
	А) да		
	Б) нет		
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?		
	А) да		
	Б) нет		
4	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да, по всем дням		
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		
	А) да, по всем дням		
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
6	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?		
	А) да		
	Б) нет		
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
	А) да		
	Б) нет		
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
	А) да		
	Б) нет		
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		
	А) да		
	Б) нет		
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
	А) да		
	Б) нет		
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
	А) да		
	Б) нет		
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент		

	работы комиссии?		
	А) да		
	Б) нет		
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) да		
	Б) нет		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да		
	Б) нет		
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены"		
	А) да		
	Б) нет		
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?		
	А) да		
	Б) нет		
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?		
	А) да		
	Б) нет		

Приложение 3  
к Положению о порядке проведения  
мероприятий родительского контроля  
за организацией горячего питания  
обучающихся в МБОУ-СОШ № 24

Чек-лист

проверки школьной столовой пищеблока и мониторинга качества  
организации питания обучающихся МБОУ-СОШ № 24

«\_\_\_»\_\_\_\_\_ 2023 г.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		да	нет
1.	Наличие ежедневного меню подписанное и согласованное с директором школы, вывешено на стенде		
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню		
3.	Наличие контрольного блюда		
4.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню		
5.	Отсутствуют сколы на столовой посуде		
6.	Обеденные столы чистые (протертые)		
7.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (халат, головной убор)		
8.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеется подписи членов бракеражной комиссии)		
9.	Основное блюдо горячее		
10.	Пищевые отходы хранятся в специально выделенном месте		
11.	Соблюдение питьевого режима		
	<b>ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ</b>		
1.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, кладовых		
2.	Наличие маркировки на упаковке продуктов		
3.	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности		
4.	Сырые и готовые продукты хранятся отдельно		
5.	Маркировка посуды оборудования, уборочного инвентаря		
6.	Состояние посуды для приготовления и приема пищи		

7.	Наличие достаточного количества и состояние кухонной посуды и инвентаря		
8.	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов		
9.	Порядок отбора и хранения суточной пробы		
10	Чистая кухонная посуда и хранения суточной пробы		
11.	Соблюдены ли условия и хранение моющих средств		
12	Ведется ли журнал учета температурного режима		

В результате проверка нарушение выявлено/не выявлено.

---



---



---

Состояние пищеблока образовательной организации соответствует/ не соответствует.

Дополнения (замечания):

---



---



---

Подпись члены комиссии:

\_\_\_\_\_ Н.В. Порубенко  
 \_\_\_\_\_ А.С. Кривошеева  
 \_\_\_\_\_ А.Д. Камарова  
 \_\_\_\_\_ И.С. Давыдова  
 \_\_\_\_\_ Ковалева Ксения



## **Рекомендации родителям по организации питания детей в семье**

### **Роль и значение питания.**

Рациональное питание обеспечивает хорошее физическое и нервно-психическое развитие детей, повышает сопротивляемость по отношению к инфекционным заболеваниям, улучшает работоспособность и выносливость.

Питание должно покрывать не только затраты, происходящие в процессе жизни, но и обеспечить правильный рост и развитие ребенка.

Всякие нарушения в питании как количественные, так и, особенно, качественные отрицательно влияют на здоровье детей. Особенно вредны для детского организма нарушения в питании в период наиболее интенсивного роста ребенка.

Питание ребенка необходимо построить с учетом того, чтобы он получал с пищей все вещества, которые входят в состав его тканей и органов (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины и воду). Особенно большое значение имеет белок.

Белок является пластическим материалом, входит в состав всех органов и тканей, поддерживает нормальное состояние иммунитета, играет исключительно важную роль в функциональных процессах организма.

Белки содержатся как в животных, так и растительных продуктах (крупы, муке, хлебе, картофеле).

Наиболее полноценны белки животного происхождения, содержащиеся в мясе, рыбе, яйце, твороге, молоке, сыре, так как они содержат жизненно необходимые аминокислоты. Недостаток белка в питании ведет к задержке роста и развития ребенка, снижается сопротивляемость к различным внешним воздействиям.

Жиры также входят в состав органов и тканей человека, они необходимы для покрытия энерготрат, участвуют в терморегуляции, обеспечивают нормальное состояние иммунитета. Наличие жира в рационе делает пищу вкуснее и дает более длительное чувство насыщения.

Наиболее ценны молочные жиры (масло сливочное, жир молока), которые содержат витамины А и Д. В питании детей должно также содержаться и растительное масло - источник биологически важных ненасыщенных жирных кислот. Жир говяжий, особенно бараний, имеют высокую точку плавления, поэтому трудно перевариваются.

Углеводы - главный источник энергии в организме. Они участвуют в обмене веществ, способствуют правильному использованию белка и жира. Углеводы содержатся в хлебе, крупах, картофеле, овощах, ягодах, фруктах, сахаре, сладостях. Избыток в питании хлеба, мучных и крупяных изделий, сладостей приводит к повышенному содержанию в рационе углеводов, что нарушает правильное соотношение между белками, жирами и углеводами.

Минеральные вещества принимают участие во всех обменных процессах организма (кроветворении, пищеварении и т.д.). Минеральные соли содержатся во всех продуктах (мясе, рыбе, молоке, яйце, картофеле, овощах и др.). Особенно важно обеспечить

растущий организм солями кальция и фосфора, которые входят в состав костной ткани. Соли кальция необходимы для работы сердца и мускулатуры.

Некоторые фосфорные соединения входят в состав нервной ткани. Основным полноценным источником кальция является молоко. Много кальция в овощах и корнеплодах, но кальций, содержащийся в растительных продуктах, хуже усваивается. Фосфор широко распространен в природе, содержится в муке, крупах, картофеле, яйце, мясе.

Железо входит в состав гемоглобина, способствует переносу кислорода в ткани, оно содержится в говядине, печени, желтке яйца, зелени (шпинат, салат, петрушка и др.), помидорах, ягодах, яблоках.

Соли натрия и калия служат регуляторами воды в тканях. Калий регулирует выделение ее через почки. Калий содержится в картофеле, капусте, моркови, черносливе и др. продуктах.

Некоторые минеральные вещества необходимы организму в очень малых количествах (кобальт, медь, йод, марганец, фтор), их называют микроэлементами. Они также необходимы для правильной жизнедеятельности организма. Медь, кобальт стимулируют кроветворение. Фтор, марганец входят в состав костной ткани, в частности, зубов. Магний имеет большое значение для мышечной системы, особенно мышцы сердца. Йод регулирует функцию щитовидной железы.

Очень большое значение имеет содержание в питании ребенка необходимого количества витаминов.

Витамины способствуют правильному росту и развитию ребенка, участвуют во всех обменных процессах и должны входить в рацион в определенных количествах.

Витамин А имеет большое значение для растущего организма. Данный витамин повышает сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям, необходим для нормальной функции органов зрения, для роста и размножения клеток организма. При его отсутствии замедляется рост, нарушается острота зрения, повышается заболеваемость особенно верхних дыхательных путей, кожа лица и рук теряет эластичность, становится шершавой, легко подвергается воспалительным процессам. Витамин А в чистом виде содержится в сливочном масле, сливках, молоке, икре, рыбьем жире, сельди, яичном желтке, печени. Также витамин А может образовываться в организме из провитамина-каротина, который содержится в растительных продуктах (моркови - красной, томате, шпинате, щавеле, зеленом луке, салате, шиповнике, хурме, абрикосах и др.).

Витамин Д участвует в минеральном обмене, способствует правильному отложению солей кальция и фосфора в костях, тесно связан с иммуно-реактивным состоянием организма. Содержится в печени рыб и животных, сельди, желтке яйца, сливочном масле, рыбьем жире.

Витамины группы В. Витамин В1 - витамин принимает участие в белковом и углеводном обмене. При недостатке его в питании наблюдаются нарушения со стороны нервной системы (повышенная возбудимость, раздражительность, быстрая утомляемость).

Витамин В1 содержится в хлебе грубого помола (ржаном, пшеничном), горохе, фасоли, овсяной и гречневой крупах, в мясе, яйце, молоке.

Витамин В2 - рибофлавин связан с белковым и жировым обменом, имеет большое значение для нормальной функции нервной системы, желудочно-кишечного тракта. При недостатке его в рационе нарушается всасывание жировых веществ, возникают кожные заболевания, появляются стоматиты, трещины в углах рта, нарушается деятельность

центральной нервной системы (быстрая утомляемость). Витамин В2 содержится в молоке, яйце, печени, мясе, овощах.

Витамин РР - никотиновая кислота участвует в обменных процессах. Данный витамин содержится во многих продуктах, поэтому при разнообразном ассортименте продуктов рацион содержит достаточное количество витамина РР. Основным источником данного витамина являются ржаной и пшеничный хлеб, томат, картофель, морковь, капуста. Также витамин РР содержится в мясе, рыбе, молоке, яйце.

Витамин С - аскорбиновая кислота предохраняет от заболеваний и повышает сопротивляемость детей к инфекционным заболеваниям, участвует во всех обменных процессах. При недостатке витамина С повышается восприимчивость к различным заболеваниям, падает работоспособность.

Витамин С широко распространен в природе: содержится в зелени, овощах, ягодах, фруктах. Источником этого витамина является картофель, капуста, но так как витамин С разрушается кислородом воздуха, особенно при нагревании, легко растворяется в воде, то для сохранения витамина С в пище очень большое значение имеет кулинарная обработка. Вода входит в состав всех органов и тканей человеческого тела. Она составляет главную массу крови, лимфы, пищеварительных соков. Для удовлетворения потребности в воде, в рацион ребенка нужно включать первые блюда, напитки (чай, молоко, кисель, компот, суп и т.п.).

Для правильного использования пищи большое значение имеют ее вкусовые качества, разнообразие меню. Для повышения вкусовых качеств пищи можно в небольших количествах использовать зелень и др. приправы (петрушку, укроп, лук, ревеня). Жгучие, острые и пряные приправы раздражают слизистую желудочно-кишечного тракта (перец, горчица, хрен и т.п.), что приводит к развитию заболеваний. Приправы увеличивают аппетит, что затрудняет контроль за пищевым поведением, приводит к избыточному потреблению пищи.

Для того, чтобы пища хорошо усваивалась, она должна быть разнообразной, безопасной, правильно и вкусно приготовленной, - только такую пищу ребенок съедает с удовольствием, т.е. с аппетитом.

Аппетит зависит и от режима питания.

Режим питания предусматривает определенные часы приема пищи и интервалы между ними, количественное и качественное распределение ее в течение дня.

Если ребенок приучен есть в определенное время, то к этому времени начинается выделение пищеварительных соков, "рефлекс на время". Поэтому дети должны получать питание в точно установленные часы. При запаздывании с принятием пищи налаженная работа пищеварительных желез расстраивается, выделение пищеварительного сока снижается и постепенно развивается анорексия (понижение аппетита). Наблюдения ученых показали, что при правильно построенном питании пища покидает желудок в среднем через 3,5-4 часа. Следовательно, интервалы между приемами пищи должны соответствовать этому времени.

Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома - завтрак с учетом времени и объема блюд, предлагаемых на завтрак в общеобразовательной организации.

При приготовлении пищи дома рекомендуется:

Контролировать потребление жира:

- исключать жареные блюда, приготовление во фритюре;
- не использовать дополнительный жир при приготовлении;
- ограничивать употребление колбасных изделий, мясных копченостей, особенно с видимым жиром -

они содержат большое количество животного жира и мало белка;

- использовать в питании нежирные сорта рыбы, снимать шкуру с птицы, применять не жирные сорта мяса, молока и молочных продуктов, при этом предпочтение отдавать продуктам с более низким содержанием жирности.

Контролировать потребление сахара:

- основные источники сахара: варенье, шоколад, конфеты, кондитерские изделия, сладкие газированные напитки;

- сладкие блюда, с большим содержанием сахара необходимо принимать ограниченно, в связи с вредным влиянием на обмен веществ, риск возникновения пищевой аллергии и избыточного веса, а также нарушения работы желудочно-кишечного тракта.

Контролировать потребление соли:

- норма потребления соли составляет 3 - 5 г в сутки в готовых блюдах;

- избыточное потребление соли приводит к задержке жидкости в организме, повышению артериального давления, отекам;

- основные правила употребления соли: готовьте без соли, солите готовое блюдо перед употреблением, используйте соль с пониженным содержанием натрия, ограничивайте употребление мясных копченостей.

Выбирать правильные способы кулинарной обработки пищи:

- предпочтительно: приготовление на пару, отваривание, запекание, тушение, припускание.

## Памятка по родительскому контролю школьного питания

Что доступно для родительского контроля в школьной столовой?

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню по набору блюд, требованиям санитарных норм и правил по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд, отсутствием в меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей;
- информирование детей и родителей о здоровом питании;
- общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.

В рамках установленной компетенции представители родительского контроля имеют право:

1. Поинтересоваться:

- организационно-правовой формой школьной столовой, кто готовит блюда (доготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока), есть ли санитарные книжки у работников пищеблока, наличием бракеражного журнала и его содержанием, наличием суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, всё ли оборудование пищеблока исправно, наличием санодержки у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены.
- как организовано руководство школьным питанием: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников, организация дежурства, роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.

2. Изучить двухнедельное или 10-дневное меню и выяснить: кто составляет меню, разнообразие блюд, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, где столовая закупает продукты питания и как они хранятся.

3. Изучить фактическое меню и сравнить его с предлагаемым набором блюд.

4. После звонка на перемену понаблюдать в обеденном зале: как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду,

как дети покидают обеденный зал, кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.

5. Участвовать в бракераже готовых блюд, предлагаемых детям, и дать оценку их вкусовых качеств.

6. Проанализировать полученные факты и совместно с администрацией школы разработать план мероприятий по действиям администрации, родителей, работников пищеблока в деле улучшения питания детей.

7. Обеспечить контроль исполнения плана мероприятий.

По итогам проверки заполняется оценочный лист.