# Родительский контроль за организацией школьного питания

# в МБОУ «СОШ № 56» г. Чебоксары

| Следует обратить внимание на: | Продукты, *не* допускаемые при организации общественного питания в школе |
|---|---|
| ✓ Соответствие блюд утвержденному меню<br>✓ Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды<br>✓ Условия соблюдения правил личной гигиены детьми<br>✓ Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного анкетирования детей с согласия родителей)<br>✓ Объем пищевых отходов после приема пищи<br>✓ Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании<br>✓ Наличие и состояние одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат/фартук, головной убор, обувь) | ✓ Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления<br>✓ Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц<br>✓ Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди<br>✓ Грибы, сало, маргарин, паштеты, блины с мясом и творогом<br>✓ Продукты и изделия, жареные во фритюре<br>✓ Окрошки и холодные супы<br>✓ Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья<br>✓ Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы<br>✓ Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты<br>✓ Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)<br>✓ Арахис, карамель, в том числе леденцовая<br>✓ Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс |

# Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

| | Да | Нет | | Да | Нет |
|---|---|---|---|---|---|
| Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации | ✓ | | Формирование у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов) | ✓ | |
| Размещение цикличного меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы | ✓ | | Соответствие количества приемов пищи, регламентированного цикличным меню, режиму работы школы | ✓ | |
| Наличие ежедневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей | ✓ | | Наличие в школе приказа о создании бракеражной комиссии и порядке ее работы | ✓ | |
| Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.) | ✓ | | Выявление факта выдачи детям остывшей пищи | | ✓ |
| Наличие замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для обработки и сушки рук) | | ✓ | Выявление фактов замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным | | ✓ |
| Проведение уборки помещения для приема пищи после каждого приема пищи | ✓ | | Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов | | ✓ |
| Наличие повторов блюд в меню в смежные дни | | ✓ | Снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд (с записью в соответствующий журнал) | ✓ | |

Рекомендации Включить в меню по возможности молочную продукцию.

Выводы Приглашали на контроль родительский, встретили душевно, вкусный и горячий обед.

Дата «25» октября 2022 г.

Родитель Иванов / Григорьева Марина Валерьевна 2Р класс 5В

Ответственный за питание МБОУ «СОШ №56» г. Чебоксары / Николаева А.Г.

# Родительский контроль за организацией школьного питания

# в МБОУ «СОШ № 56» г. Чебоксары

| Следует обратить внимание на: | Продукты, *не* допускаемые при организации общественного питания в школе |
|---|---|
| ✓ Соответствие блюд утвержденному меню<br>✓ Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды<br>✓ Условия соблюдения правил личной гигиены детьми<br>✓ Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного анкетирования детей с согласия родителей)<br>✓ Объем пищевых отходов после приема пищи<br>✓ Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании<br>✓ Наличие и состояние одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат/фартук, головной убор, обувь) | ✓ Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления<br>✓ Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц<br>✓ Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди<br>✓ Грибы, сало, маргарин, паштеты, блины с мясом и творогом<br>✓ Продукты и изделия, жареные во фритюре<br>✓ Окрошки и холодные супы<br>✓ Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья<br>✓ Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы<br>✓ Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты<br>✓ Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)<br>✓ Арахис, карамель, в том числе леденцовая<br>✓ Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс |

# Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

| | Да | Нет | | Да | Нет |
|---|---|---|---|---|---|
| Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации | √ | | Формирование у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов) | √ | |
| Размещение цикличного меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы | √ | | Соответствие количества приемов пищи, регламентированного цикличным меню, режиму работы школы | √ | |
| Наличие ежедневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей | √ | | Наличие в школе приказа о создании бракеражной комиссии и порядке ее работы | √ | |
| Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.) | √ | | Выявление факта выдачи детям остывшей пищи | | √ |
| Наличие замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для обработки и сушки рук) | | √ | Выявление фактов замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным | | √ |
| Проведение уборки помещения для приема пищи после каждого приема пищи | √ | | Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов | | √ |
| Наличие повторов блюд в меню в смежные дни | | √ | Снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд (с записью в соответствующий журнал) | √ | |

Рекомендации Всё хорошо. Все правила и нормы соблюдены. Рекомендаций нет.

Выводы Всё очень понравилось.

Дата «25» 10 2022 г.

Родитель _____ / Григорьева Анастасия Евгеньевна / 2 м

Ответственный за питание МБОУ «СОШ №56» г. Чебоксары _____ / Николаева А.Г.

# Родительский контроль за организацией школьного питания

# в МБОУ «СОШ № 56» г. Чебоксары

| Следует обратить внимание на: | Продукты, *не* допускаемые при организации общественного питания в школе |
|---|---|
| ✓ Соответствие блюд утвержденному меню<br>✓ Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды<br>✓ Условия соблюдения правил личной гигиены детьми<br>✓ Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного анкетирования детей с согласия родителей)<br>✓ Объем пищевых отходов после приема пищи<br>✓ Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании<br>✓ Наличие и состояние одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат/фартук, головной убор, обувь) | ✓ Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления<br>✓ Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц<br>✓ Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди<br>✓ Грибы, сало, маргарин, паштеты, блины с мясом и творогом<br>✓ Продукты и изделия, жареные во фритюре<br>✓ Окрошки и холодные супы<br>✓ Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья<br>✓ Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы<br>✓ Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты<br>✓ Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)<br>✓ Арахис, карамель, в том числе леденцовая<br>✓ Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс |

# Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

| | Да | Нет | | Да | Нет |
|---|---|---|---|---|---|
| Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации | ✓ | | Формирование у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов) | ✓ | |
| Размещение цикличного меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы | ✓ | | Соответствие количества приемов пищи, регламентированного цикличным меню, режиму работы школы | ✓ | |
| Наличие ежедневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей | ✓ | | Наличие в школе приказа о создании бракеражной комиссии и порядке ее работы | ✓ | |
| Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.) | ✓ | | Выявление факта выдачи детям остывшей пищи | | ✓ |
| Наличие замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для обработки и сушки рук) | | ✓ | Выявление фактов замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным | | ✓ |
| Проведение уборки помещения для приема пищи после каждого приема пищи | ✓ | | Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов | | ✓ |
| Наличие повторов блюд в меню в смежные дни | | ✓ | Снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд (с записью в соответствующий журнал) | ✓ | |

Рекомендации Придерживаться данных правил школьного питания.

Выводы Организация питания – отлично, всё по правилам, всё устраивает.

Дата «25» октября 2022 г.

Родитель ____ / Кондакова ОВ (2 „Б" класс)

Ответственный за питание МБОУ «СОШ №56» г. Чебоксары ____ / Николаева А.Г.

# Родительский контроль за организацией школьного питания

# в МБОУ «СОШ № 56» г. Чебоксары

| Следует обратить внимание на: | Продукты, *не* допускаемые при организации общественного питания в школе |
|---|---|
| ✓ Соответствие блюд утвержденному меню<br>✓ Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды<br>✓ Условия соблюдения правил личной гигиены детьми<br>✓ Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного анкетирования детей с согласия родителей)<br>✓ Объем пищевых отходов после приема пищи<br>✓ Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании<br>✓ Наличие и состояние одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат/фартук, головной убор, обувь) | ✓ Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления<br>✓ Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц<br>✓ Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди<br>✓ Грибы, сало, маргарин, паштеты, блины с мясом и творогом<br>✓ Продукты и изделия, жареные во фритюре<br>✓ Окрошки и холодные супы<br>✓ Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья<br>✓ Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы<br>✓ Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты<br>✓ Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)<br>✓ Арахис, карамель, в том числе леденцовая<br>✓ Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс |

## Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

| | Да | Нет | | Да | Нет |
|---|---|---|---|---|---|
| Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации | ✓ | | Формирование у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов) | ✓ | |
| Размещение цикличного меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы | ✓ | | Соответствие количества приемов пищи, регламентированного цикличным меню, режиму работы школы | ✓ | |
| Наличие ежедневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей | ✓ | | Наличие в школе приказа о создании бракеражной комиссии и порядке ее работы | ✓ | |
| Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.) | ✓ | | Выявление факта выдачи детям остывшей пищи | | ✓ |
| Наличие замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для обработки и сушки рук) | | ✓ | Выявление фактов замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным | | ✓ |
| Проведение уборки помещения для приема пищи после каждого приема пищи | ✓ | | Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов | | ✓ |
| Наличие повторов блюд в меню в смежные дни | | ✓ | Снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд (с записью в соответствующий журнал) | ✓ | |

Рекомендации рекомендую в дальнейшем так же вкусно и полезно кормить наших детей.

Выводы Все понравилось, все хорошо. Нужно работать далее в том же направлении.

Дата «25» октября 2022 г.

Родитель [подпись] / Викторова С.С. класс 2 Л и 4 А.

Ответственный за питание МБОУ «СОШ №56» г. Чебоксары [подпись] / Николаева А.Г.

# Родительский контроль за организацией школьного питания

# в МБОУ «СОШ № 56» г. Чебоксары

| Следует обратить внимание на: | Продукты, *не* допускаемые при организации общественного питания в школе |
|---|---|
| ✓ Соответствие блюд утвержденному меню<br>✓ Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды<br>✓ Условия соблюдения правил личной гигиены детьми<br>✓ Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного анкетирования детей с согласия родителей)<br>✓ Объем пищевых отходов после приема пищи<br>✓ Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании<br>✓ Наличие и состояние одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат/фартук, головной убор, обувь) | ✓ Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления<br>✓ Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц<br>✓ Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди<br>✓ Грибы, сало, маргарин, паштеты, блины с мясом и творогом<br>✓ Продукты и изделия, жареные во фритюре<br>✓ Окрошки и холодные супы<br>✓ Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья<br>✓ Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы<br>✓ Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты<br>✓ Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)<br>✓ Арахис, карамель, в том числе леденцовая<br>✓ Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс |

## Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

| | Да | Нет | | Да | Нет |
|---|---|---|---|---|---|
| Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации | ✓ | | Формирование у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов) | ✓ | |
| Размещение цикличного меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы | ✓ | | Соответствие количества приемов пищи, регламентированного цикличным меню, режиму работы школы | ✓ | |
| Наличие ежедневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей | ✓ | | Наличие в школе приказа о создании бракеражной комиссии и порядке ее работы | ✓ | |
| Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.) | ✓ | | Выявление факта выдачи детям остывшей пищи | | ✓ |
| Наличие замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для обработки и сушки рук) | | ✓ | Выявление фактов замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным | | ✓ |
| Проведение уборки помещения для приема пищи после каждого приема пищи | ✓ | | Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов | | ✓ |
| Наличие повторов блюд в меню в смежные дни | | ✓ | Снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд (с записью в соответствующий журнал) | ✓ | |

Рекомендации Попробовать разливать суп во время обеда на тарелки, а не спрашивать будем ли учения.

Выводы всё очень хорошо, спасибо что улучшаете условия.

Дата «25» октября 2022 г.

Родитель [signature] / Попова Е.В. 1„Е" класс

Ответственный за питание МБОУ «СОШ №56» г. Чебоксары [signature] / Николаева А.Г.

# Родительский контроль за организацией школьного питания

# в МБОУ «СОШ № 56» г. Чебоксары

| Следует обратить внимание на: | Продукты, *не* допускаемые при организации общественного питания в школе |
|---|---|
| ✓ Соответствие блюд утвержденному меню<br>✓ Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды<br>✓ Условия соблюдения правил личной гигиены детьми<br>✓ Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного анкетирования детей с согласия родителей)<br>✓ Объем пищевых отходов после приема пищи<br>✓ Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании<br>✓ Наличие и состояние одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат/фартук, головной убор, обувь) | ✓ Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления<br>✓ Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц<br>✓ Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди<br>✓ Грибы, сало, маргарин, паштеты, блины с мясом и творогом<br>✓ Продукты и изделия, жареные во фритюре<br>✓ Окрошки и холодные супы<br>✓ Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья<br>✓ Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы<br>✓ Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты<br>✓ Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)<br>✓ Арахис, карамель, в том числе леденцовая<br>✓ Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс |

## Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

| | Да | Нет | | Да | Нет |
|---|---|---|---|---|---|
| Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации | ✓ | | Формирование у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов) | ✓ | |
| Размещение цикличного меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы | ✓ | | Соответствие количества приемов пищи, регламентированного цикличным меню, режиму работы школы | ✓ | |
| Наличие ежедневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей | ✓ | | Наличие в школе приказа о создании бракеражной комиссии и порядке ее работы | ✓ | |
| Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.) | ✓ | | Выявление факта выдачи детям остывшей пищи | | ✓ |
| Наличие замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для обработки и сушки рук) | | ✓ | Выявление фактов замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным | | ✓ |
| Проведение уборки помещения для приема пищи после каждого приема пищи | ✓ | | Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов | | ✓ |
| Наличие повторов блюд в меню в смежные дни | | ✓ | Снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд (с записью в соответствующий журнал) | ✓ | |

Рекомендации просьба обратить внимание на состояние мусорных контейнеров (не открывается крышка, чтобы выбросить мусор, открыла своей рукой)

Выводы В целом все хорошо. Замечаний нет.

Дата «25» октября 2022 г.

Родитель _____ / Павлова Е.В. 2 А кл.

Ответственный за питание МБОУ «СОШ №56» г. Чебоксары _____ / Николаева А.Г.