

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

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

ЗА РОДИТЕЛЬСКИЕ СРЕДСТВА

+ обед и/или
полдник

+ полдник

На сайте школы

В школьной
столовой



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 лицея, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

Важно! Порядок производства мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую лицея) регламентируется локальным нормативным актом лицея

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 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, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и 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, 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:

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

Вы довольны качеством питания в лицее?



**НАМ ЭТО
ВАЖНО**

Телефон горячей линии
8 (38445) 3-14-70