



**АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ № 10 от «14» ноября 2023г.**

**Родительский контроль за организацией школьного питания в МБОУ АСОШ.**

<b>Следует обратить внимание на:</b>	<b>Продукты, не допускаемые при организации общественного питания в школе:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>-Соответствие блюд утвержденному меню</li><li>-Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li><li>- Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li><li>-Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного анкетирования детей с согласия родителей)</li><li>-Объем пищевых отходов после приема пищи.</li><li>-Проведение мероприятий по информированию родителей о здоровом питании</li><li>-Наличие и состояние одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат/ фартук, головной убор, обувь)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.</li><li>-Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц.</li><li>-Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда.</li><li>-Грибы, сало, маргарин, паштеты, блины с мясом и творогом.</li><li>- Продукты и изделия, жареные во фритюре</li><li>-Окрошки и холодные супы</li><li>- Макароны по-флотски, яичница глазунья.</li><li>- Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li><li>-Острые соусы, кетчупы, майонез</li><li>- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li><li>- Арахис, карамель.</li><li>- Квас натуральный, натуральный кофе, энергетик, газировка.</li></ul>

### Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания.

	Да	Нет
Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации	✓	
Размещение цикличного меню на сайте школы	✓	
Наличие ежедневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей	✓	
Наличие замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены		✓
Проведение уборки помещения для приема пищи после каждого приема пищи	✓	
Наличие повторов блюд в меню в смежные дни		✓
Формирование у детей культуры правильного питания	✓	
Соответствие количества приема пищи, регламентированного цикличным меню, режиму работы школы	✓	
Наличие в школе приказа о создании родительского контроля и о порядке его работы	✓	
Выявление факта выдачи детям остывшей пищи		✓
Выявление факторов замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным		✓
Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов		✓

**Выводы:**

Меню соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к столовым в образовательных учреждениях. В образовательных учреждениях учитываются нормы.

Дата « 14 » 11 2023г.

Родитель:

Озер / Озернова. Г.В.

подпись/расшифровка подписи

Ответственный за организацию питания в МБОУ АСОШ

Сева / Сивкина Ю.С.

подпись/расшифровка подписи