

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?



Соответствие блюд
утверждённому меню



Санитарно-техническое
состояние столовой,
включая мебель и посуду



Соблюдение детьми правил
личной гигиены
(мытьё рук перед
приёмом пищи)



Состояние санитарной
одежды работников
пищеблока
(халат, фартук,
головной убор,
рабочая обувь)



Наличие протоколов
лабораторных
исследований контроля
качества и безопасности
поступающих продуктов
и выпускаемых блюд



Удовлетворённость детей
ассортиментом
и качеством блюд



Объём несъеденных остатков,
причины отказа от конкретных блюд



Качество информирования
родителей и детей
о здоровом питании

ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ШКОЛЬНОМ ПИТАНИИ:



Продукты домашнего
изготовления



Мясо диких животных,
яйца и мясо
водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные, ливерные,
сырокопчёные колбасы,
заливные блюда, студни,
форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин,
паштеты, блинчики с мясом
или творогом



Жареные во фритюре
пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макароны по-флотски (с мясным
фаршем), макароны с рубленным
яйцом, яичница-глазунья



Жгучие приправы (уксус,
горчица, хрен, перец острый)



Острые соусы, кетчупы, майонез,
маринованные овощи и фруктам



Кремовые кондитерские изделия
(пирожные, торты)



Арахис, карамель,
в том числе леденцовая



Газированные напитки,
энергетики, натуральный кофе,
квас, кумыс