

- ➡ Родительский контроль дает возможность понять принципы организации школьного питания, убедиться, что за дверью школьной столовой все соответствует нормативам.
- ➡ Что должны и могут оценить родители, приходя в школу на контроль? Рассказываем в карточках.
- ➡ Они подготовлены на основе чек-листа, разработанного членами Штаба родительского общественного контроля при Министерстве образования и науки Курской области.

Родительский контроль за организацией школьного питания



Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания



Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания (частично – выборочный осмотр)



Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения





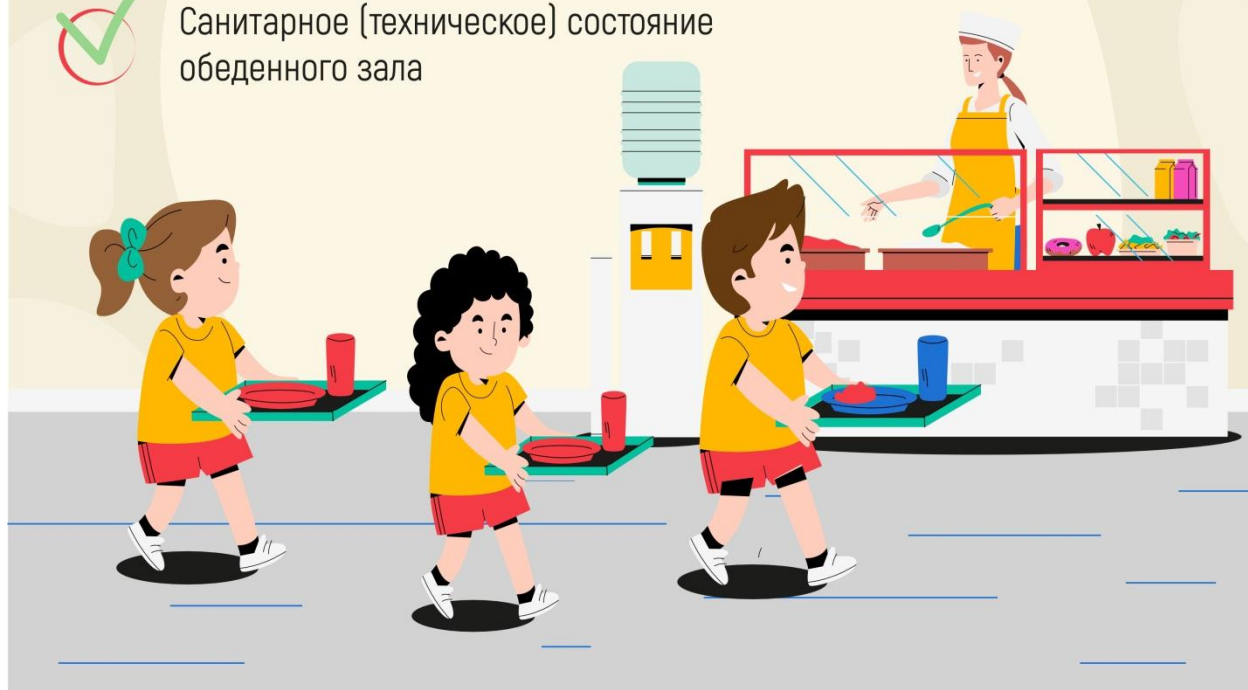
Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены



Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд



Санитарное (техническое) состояние обеденного зала





Наличие в обеденном зале цикличного (типового) меню для ознакомления с составом и выходом блюд



Контрольное взвешивание блюд в соответствии с возрастной группой по СанПиН 2.3/24.3590-20



Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)



Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

7-11 лет
150-200 гр

12 лет и старше
200-250 гр



Блюдо №1

7-11 лет
60-100 гр

12 лет и старше
100-150 гр



Блюдо №2

7-11 лет
200-250 гр

12 лет и старше
250-330 гр



Первое блюдо

7-11 лет
90-120 гр

12 лет и старше
100-120 гр



Второе блюдо

