

Родительский контроль **над организацией школьного питания**

Следует обратить внимание на

- ✓ Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
- ✓ Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние мебели, состояние посуды
- ✓ Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
- ✓ Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистого халата или фартука, головного убора, рабочей обуви
- ✓ Наличие сертификатов качества и безопасности, поступающей пищевой продукции и допуска готовых блюд бракеражной комиссией к употреблению детьми
- ✓ На результаты выборочного опроса (анкетирования)
- ✓ Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
- ✓ Проведение мероприятий по информированию детей и родителей о здоровом питании

Продукты,

которые не допускаются при организации общественного питания в школе:

- ✓ Любые продукты непромышленного изготовления
- ✓ Мясо диких животных и яйца и мясо водоплавающих птиц
- ✓ Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
- ✓ Окрошки и холодные супы
- ✓ Кремовые кондитерские изделия
- ✓ Арахис, любая карамель
- ✓ Квас, натуральный кофе, газировка
- ✓ острые соусы, кетчуп, майонез