

ПАМЯТКА

родителям для организованного контроля за бесплатным питанием

Родительский контроль качества питания в общеобразовательном учреждении рекомендуется проводить группе родителей в составе не менее 3 человек.

Во время проведения проверки обращаем внимание:

1. Условия предоставления горячего питания

Проверку условий предоставления горячего питания нужно осуществлять только в обеденном зале. Присутствие посторонних лиц и детей в производственных помещениях столовой не допускается. На проверку необходимо прийти заблаговременно (примерно за 20 минут до звонка на перемену). Обязательно наличие меню на текущий день и десятидневного меню (отдельно для 1-4 классов, отдельно для 5-11 классов) на информационном стенде, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Меню должно быть согласовано директором школы. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Обращаем особое внимание:

- на внешний вид обслуживающего персонала (наличие головных уборов, чистота специальной одежды, наличие одноразовых перчаток у персонала, который раздает блюда);
- на чистоту полов, стен, окон, столов и столовых приборов, аккуратность сервировки, наличие бумажных салфеток;
- на использование при обслуживании сухих тарелок и столовых приборов; на отсутствие посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами;
- на использование столовых приборов из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам;
- на чистоту и исправность раковин для мытья рук и полотенцесушителей, наличие мыла;
- на использование щёток для мытья посуды (губчатый материал не допускается);
- на соблюдение правил сбора отходов (отходы собираются в специальную промаркированную ёмкость с крышкой).

2. Качество и объем готовых блюд

Накрытие столов должно быть не ранее, чем за 10-15 минут до звонка, чтобы блюда не остыли (горячие блюда должны быть температуры не ниже 75 градусов, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов).

Обращаем особое внимание:

- на внешний вид, запах, вес и подачу готовых блюд;
- на мойку, куда дети относят посуду (какие блюда уходят в отходы);

После звонка на перемену наблюдаем, как дети кушают. Общаемся с детьми, спрашиваем, что нравится, а что не нравится.

При желании можно провести проверку отпуска блюд по весу. Такая проверка проводится следующим образом:

- вес холодных блюд, закусок, готовых штучных кулинарных и кондитерских изделий определяется путем взвешивания 10 порций (штук) и установления среднего веса, а если такое количество отсутствует, проверяется все наличие порций;
- вес первого и второго блюд определяется общий вес блюда и вес основного продукта в нем.
- вес штучных мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов проводится путем взвешивания 10 изделий и определения их среднего веса.

Контрольное перевешивание проводится исправными весоизмерительными приборами в присутствии лиц, отпустивших блюдо.

3. Цена готовых блюд

Цены на готовые блюда рассчитываются исходя из ингредиентов (вес каждого (кг), цена (кг)), а также энергозатрат на приготовление. Итоговая стоимость блюда определяется путем умножения веса и цены и сложения всех сумм.

Обращаем особое внимание:

- стоимость ингредиентов.

Результаты проверки

По результатам проверки обязательно составляется протокол, который оформляется в книге отзывов и предложений. В протоколе необходимо отразить: когда проводился контроль (дата и время), кто участвовал (представители какого класса), что проверили, каковы результаты и впечатления, замечания и предложения, подписи участников родительского контроля.