

Родителям важно знать



**ШКОЛЬНОЕ
ПИТАНИЕ**



**Здоровое питание -
путь к отличным знаниям!**

При организации горячего питания обучающихся 1-4 классов:

БЕСПЛАТНО |

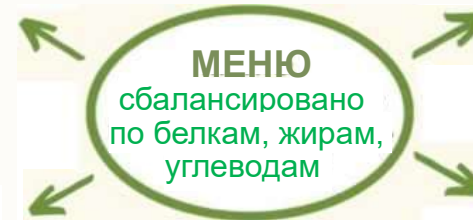
ЗА РОДИТЕЛЬСКИЕ
СРЕДСТВА

Горячий завтрак:
горячее блюдо и
горячий напиток



обед и/или
полдник

На сайте школы



ЗАВТРАК 20-25%
калорийности от
суточного
рациона

В школьной
столовой

ОБЕД 30-35%
калорийности от
суточного
рациона

Горячее питание - прежде всего это здоровое питание, которое отвечает всем требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития ребенка

Методические рекомендации по родительскому контролю за горячим питанием в общеобразовательных организациях направлены на соблюдение:

- Интервалов между основными приемами пищи (завтрак, обед и полдник);
- Формирования у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов, микроклимат, освещенность);
- Соответствия энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- Рационального распределения суточной калорийности по приемам пищи;
- Сбалансированного и разнообразного питания (Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней)

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

Важно! Порядок производства мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:

- Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
- Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
- Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
- Наличие в состоянии у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
- Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд.
- Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования), детей, с согласия родителей)
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
- Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

Продукты, которые **НЕ** допускаются при организации общественного питания в школе

- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
- Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
- Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
- Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
- Окрошки и холодные супы



- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
- Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
- Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
- Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
- Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс

Вы довольны качеством питания в школе?

НАМ
ЭТО
ВАЖНО



Телефон горячей линии
8(83451) 5-23-39