Памятка

родителям по проверке питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Сакского района Республики Крым

**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;
* снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция);
* внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь);
* наличие протоколов лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых 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;
* мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании.

**Продукты, которые НЕ ДОПУСКАЮТСЯ при организации питания детей 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;
* грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом;
* 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, газированные напитки.