**ПАМЯТКА**

**родителям по проверке организации питания обучающихся в**

**общеобразовательных организациях Республике 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 качества и

безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд;

- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом 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,

- 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.