

## Приложение 2

### Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

#### РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной небели, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены детей



Наличие и состояние 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, сырьёкопченые колбасы, залитые блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и свинцом



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазуны



Уксус, горчица, хрень, 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



#### ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

ДА      НЕТ

Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?



ДА      НЕТ



Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?



Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ



Проводится ли уборка после каждого приема пищи?



ДА      НЕТ



Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?



ДА      НЕТ



Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?



ДА      НЕТ



Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?



ДА      НЕТ



От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?



ДА      НЕТ



Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях, и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания со стороны органов государственного надзора.

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

Ф.И.О. родителя Зверева Анастасия Игоревна подпись \_\_\_\_\_

Дата 28.02.2025