























Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

<p> Следует обратить внимание на:</p> <p> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</p> <p> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</p> <p> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</p> <p> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</p> <p> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</p> <p> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</p> <p> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</p> <p> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</p>	<p> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <p> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</p> <p> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</p> <p> Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди</p> <p> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом</p> <p> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</p> <p> Окрошки и холодные супы</p> <p> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья</p> <p> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</p> <p> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</p> <p> Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)</p> <p> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</p> <p> Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс</p>
--	---



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

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (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 Шкелер СВ.

подпись 

Дата 03.05.23