

34

## 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 помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



Зелень, краевидные и лиственые, сыркопченые колбасы, залитные блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинички с мясом и с творогом



Жаренные 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 леденцовую



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



## 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

Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей?



Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?



В меню отсутствуют повторы в смежные дни?

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?



Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?



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



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



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

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?

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

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

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?

Инелись ли факты выдачи детям оставшейся пищи?

Ф.И.О. родителя Берноцкая И.А. подпись М.Берн  
все это属实!

Дата 23.09.2021