

Чек – лист родительского контроля организации горячего питания в школе.

Дата проведения проверки:

Члены комиссии, проводившие проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте школы?	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, фенилкетонурия)?	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
18	Имеются ли сколы на посуде?	

19. Каким образом происходит накрытие столов?

- А) заранее сотрудниками столовой?
- Б) обучающимися старших классов?
- В) иное _____.

20. Визуально оцените уровень отходов:

- А) много;
- Б) среднее количество;
- В) мало;
- Г) нет отходов.