

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ
1. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	☒	☐
2. Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	☒	☐
3. Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте образовательной организации?	☒	☐
4. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	☐	☒
5. Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?	☒	☐
6. Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?	☒	☐
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракерской комиссии?	☒	☐
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	☒	☐

	ДА	НЕТ
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракерской комиссии за последний месяц?	☐	☒
10. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, фенилкетонурия)?	☒	☐
11. Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐	☒
12. Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	☒	☐
13. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	☒	☐
14. Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	☐	☒
15. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	☒	☐
16. Имеются ли сколы на посуде?	☐	☒
17. Каким образом происходит накрытие столов?		
а) заранее сотрудниками столовой;		
б) обучающимися старших классов;		
в) иное указать.		

Визуально оцените уровень отходов

- а) много;
- б) среднее количество;
- в) мало;
- г) нет отходов.

* По итогам наблюдения заполняется чек-лист и фотографии размещаются в родительских чатах.

Второва Ю.Р.
Тюшанова Н.З.

24.10.2025