Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ
Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓	
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?	✓	
Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	✓	
Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?	✓	
Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?	✓	
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)?	✓	

	ДА	НЕТ
Выявились ли факты не допуска 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, фенилкетонурия)?	✓	
Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	✓	
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личный гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
Имеются ли сколы на посуде?		✓

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.