

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 циклическое 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 бракерской комиссии?	☒	☐
• От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	☒	☐
• Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракерской 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 личной 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.