

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

- 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
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- 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 личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?
- Имеются ли сколы на посуде?

ДА	НЕТ
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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.