Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ
Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	V	
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	V	
Вывешено ли ежедневое (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	V	
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?		V
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	V	
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	V	
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	V	
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	V	

	ДА	НЕТ
• Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		V
• Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергены)	V	
• Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	V	
• Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		V
• Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личный гигиены(доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	V	
• Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		V
• Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		V
• Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		V

25.02.2021 год Абр (Абрумина Н.Ф)