

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

• 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? • Имеются ли положения 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 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;	ДА НЕТ	☐ ☒ ☐ ☒ ☒ ☐ ☒ ☐ ☒	☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☒

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.

Бад. П.Д. Баджумин