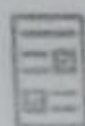


РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

04.09.2028 год.

Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (констатация халата или фартука, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд



Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макаронные изделия (с мясным фаршем), макаронные с рубленым яйцом, начинка-глазунья



Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринадные овощи и фрукты



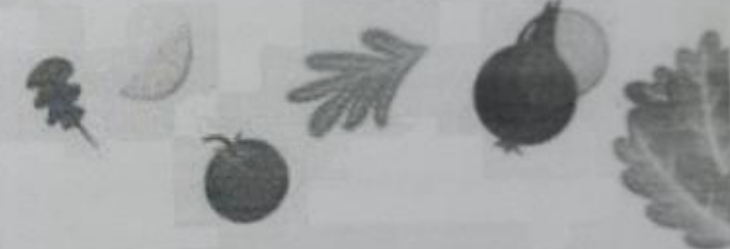
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Какао, натуральный кофе, энергетики, газировка, кукуруза



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	☒	☐	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	☐	☒
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	☒	☐	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	☐	☒
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	☒	☐	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	☒	☐
В меню отсутствуют повторы в снежные дни?	☒	☐	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	☐	☒
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	☒	☐	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	☒	☐
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	☒	☐	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	☐	☒
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	☒	☐	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	☐	☒
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	☒	☐	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐	☒

Каткова О.А. *Каткова*

Киселов С.А. - *Киселов*
Коричневая Е.В. - *Коричневая*

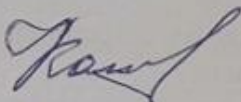
Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

Результаты контрольных мероприятий по питанию с участием родителей

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	100%
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	0%
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	100%
	А) да	0%
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	100%
	А) да	0%
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	0%
	А) да, по всем дням	100%
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	100%
	А) да, по всем дням	0%
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	100%
	А) да	0%
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной	100%
	А) да	0%
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	100%
	А) да	0%
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	100%
	А) нет	0%
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	100%
	А) да	0%
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	100%
	А) да	0%
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	100%
	А) да	

	Б) нет	0%
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	100%
	Б) да	0%
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	100%
	Б) нет	0%
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	95,2%
	Б) да	4,8%
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	100%
	Б) да	0%
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	100%
	Б) да	0%

04.09.2025.

Жаткова О.А. - 

Жисман С.Н. - 

Корзунская Е.В. - 