

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

02.10.25 Соболева А.А.

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 (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля 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 ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, 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



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



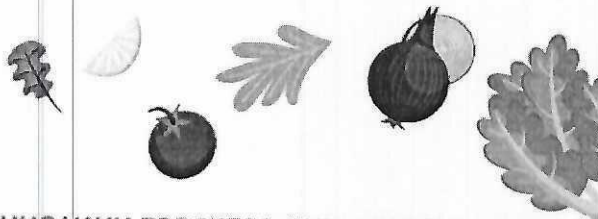
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Визуализация
Следует обратить внимание на:

Анализ. Проверка

03.10.2023



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 (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля 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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и ливерные, 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



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Жиссела Олега Васильевна
Следует обратить внимание на:

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

04.10.2023 г.



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 (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля 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



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



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



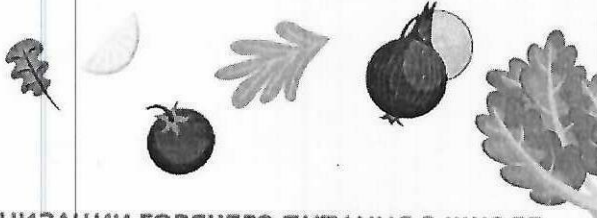
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Иванова М.Ю.И. Ивановна

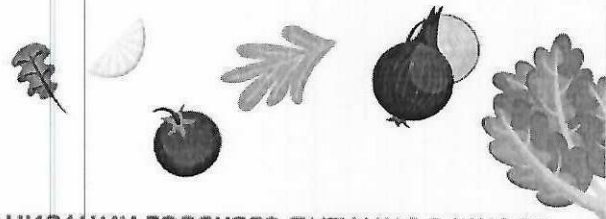
05 октября 2023г.

Следует обратить внимание на:

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

-  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 (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
-  Наличие протоколов лабораторных исследований контроля 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

-  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
-  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья
-  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
-  Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
-  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
-  Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

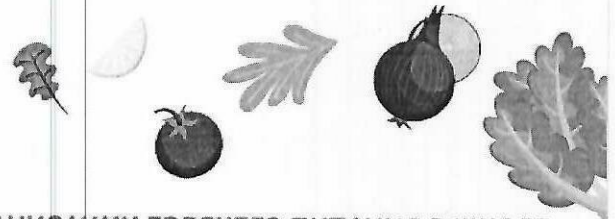
Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Арина Яголова *Красочина* *Сергеевна* *Обокирева*
 Следует обратить внимание на: **X** Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе: *2023*

- 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 (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
- Наличие протоколов лабораторных исследований контроля 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

- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
- Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
- Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, 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
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья
- Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
- Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
- Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
- Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Усачова А.А.

9.10.23

Следует обратить внимание на:



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



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Макаронные изделия (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья



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



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



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



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



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



Окрошки и холодные супы



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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


Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)


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


РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ


Сорокина Елизавета Николаевна №. №. 232
 Следует обратить внимание на:


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


 Соответствие реализованных блюд утвержденному меню


 Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления


 Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья


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


 Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц


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


 Условия соблюдения правил личной гигиены детьми


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


 Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты


 Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)


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


 Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)


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


 Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия

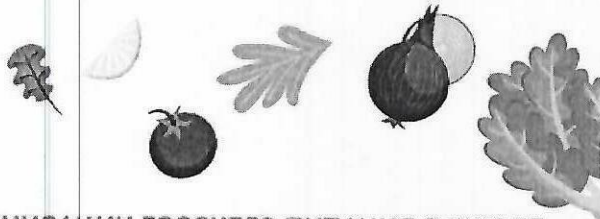
 Арахис, карамель, в том числе и леденцовая


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

 Окрошки и холодные супы

 Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс

 Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



 Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Долженкова Анна Александровна 11.10.2022

Следует обратить внимание на:



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



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



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



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



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



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



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



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



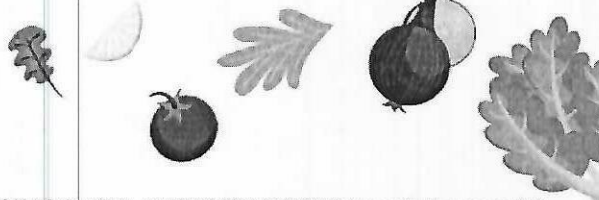
Окрошки и холодные супы



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Света А. Юр.

12 октября 2023.

Следует обратить внимание на:



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



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 (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля 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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и ливерные, 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



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



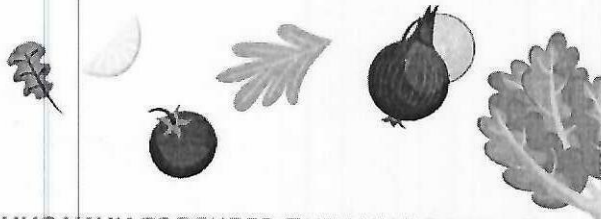
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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 (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля 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 ливерные, 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



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



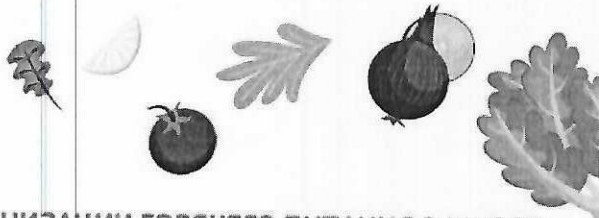
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

Мелехова Юлия Сергеевна
13.10.2023 г.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Виноградова

Анна Анисс

16.10.2023

Следует обратить внимание на:



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



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 (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля 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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и ливерные, 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



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



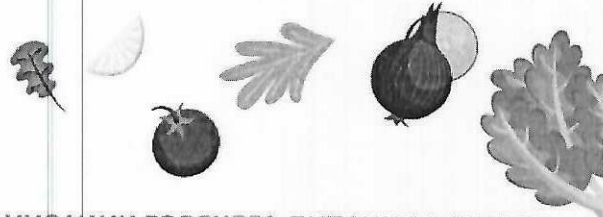
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Роговинко Надежда Юрьевна

17 октября 2023 года

Следует обратить внимание на:



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



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 (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля 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



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 изделия с рубленным яйцом, яичница-глазунья



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Вероника Юрьевна Осипенко ДДЗ 2 № 10.

Следует обратить внимание на:

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



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья



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



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



Зельцы, кровяные и ли-верные, сырокоченные колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



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



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



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



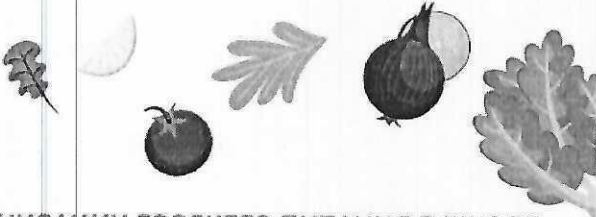
Окрошки и холодные супы



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Жонда Е. В. 19.10.23г.

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 (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля 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 ливерные, 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



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

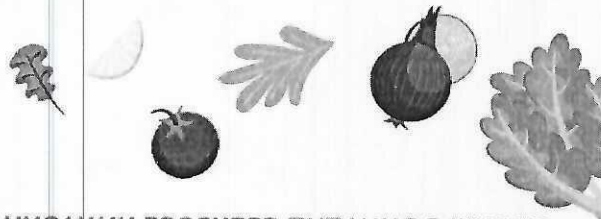
РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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 (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
-  Наличие протоколов лабораторных исследований контроля 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 ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, 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
-  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья
-  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
-  Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
-  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
-  Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора).

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Самыми глав. факторами
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 (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля 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 ливерные, 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



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



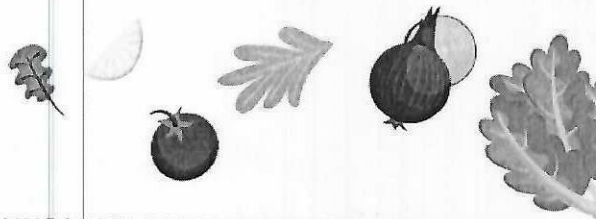
Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, куныс



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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

МБОУ «Школа № 24» г. Ижевск

24.10.2023

Следует обратить внимание на:



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



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 (чистый халат или фартук, 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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, 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 изделия с рубленым яйцом, яичница-глазунья



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Мамалота Н. А.

25.10.2023 года

Следует обратить внимание на:



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



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



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



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



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



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



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



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



Окрошки и холодные супы



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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


Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

М. Мухоморова Елена Александровна
 Следует обратить внимание на:

26.10.2022
 Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:

-  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 (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
-  Наличие протоколов лабораторных исследований контроля 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

-  Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
-  Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
-  Зельцы, кровяные и ливерные, 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
-  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья
-  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
-  Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
-  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
-  Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

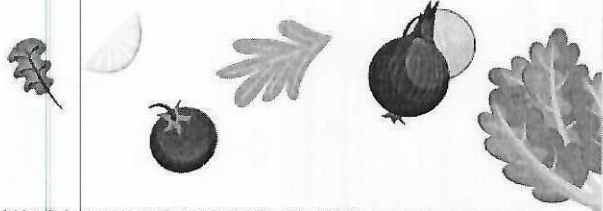
РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Можно *Нельзя*
Следует обратить внимание на:

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

-  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 (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
-  Наличие протоколов лабораторных исследований контроля 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

-  Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
-  Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
-  Зельцы, кровяные и ливерные, 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
-  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья
-  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
-  Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
-  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
-  Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в снежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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