

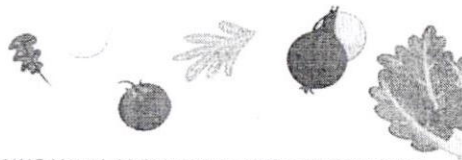


## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

-  Следует обратить внимание на:
-  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
  -  Санитарно-технологическое содержание помещений 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 в выпускаемых готовых блюдах
  -  Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
  -  Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
  -  Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

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

-  Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
-  Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
-  Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
-  Грибы, сало, маргарин, пшкетты и блинчики с мясом и с творогом
-  Жарение во фритюре пищевые продукты и изделия
-  Окрошки и холодные супы
-  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным фарцом, печеньем-глазунья
-  Уксус, горчица, крем, перец острый и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
-  Крендельные кондитерские изделия (пирожные и торты)
-  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
-  Кофе, натуральный кофе, энергетик, газировка, кумыс



### ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимной 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"/>
Введено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<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"/>
Введено 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 ежедневные дни?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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"/>	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 проверки обсуждаются на общешкольном собрании и могут являться основанием для обращений в адрес административной комиссии, ее председателя и оператора питания государственного органа 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.

ФИО, ПОДПИСЬ

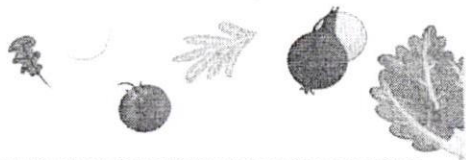
*Иванов Иван Иванович*

*[Signature]*

## 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 качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд
  -  Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
  -  Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
  -  Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

-  Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:
-  Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
  -  Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
  -  Зельцы, кровяные и liverные, сырокотченые колбасы, заливные блюда, студии, форшмак из сельди
  -  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с маслом и сливочном
  -  Жарение во фритюре пищевые продукты и изделия
  -  Окрошки и холодные супы
  -  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, вышена-глазунья
  -  Уксус, горчица, крем, 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
  -  Кофе, натуральный кофе, энергетик, газировка, кучис



### 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 type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?                         | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| В меню отсутствуют пункты в снежные дни?  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?  | <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"/>            |
| Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?                        | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?          | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращения в адрес администрации школы, ее председателя и оператора питания государственного органа контроля (надзора).










- |  | ДА                                  | НЕТ                                 |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? | <input checked="" 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 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"/> |
| Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |


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

ФИО, ПОДПИСЬ

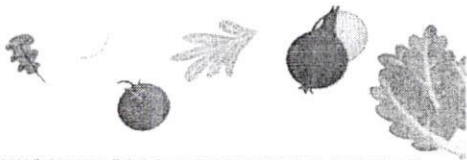
*Степанов* *Телод*

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

-  Следует обратить внимание на:
-  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
  -  Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
  -  Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
  -  Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый калат 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
-  Месо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
-  Залцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, Форшмак из сельди
-  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с маслом и сливочным
-  Жарение во фритюре пищевые продукты и изделия
-  Окрошки и холодные супы
-  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
-  Уксус, горчица, крем, 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
-  Кофе, натуральный кофе, энергетик, 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 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 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 проверки обсуждаются на общешкольных собраниях и могут являться основанием для обращения в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания в сударственных органов контроля (надзора).

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

ФИО, ПОДПИСЬ

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

-  Следует обратить внимание на:
-  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
  -  Санитарно-технологическое содержание помещений 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
  -  Вкусные 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
-  Мясные изделия, яйца и мясо водоплавающих птиц
-  Зефир, кровавые и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, фаршмак из сельди
-  Грибы, сало, наггарин, 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, виченца-глазные
-  Уксус, горчица, крем, перец острый и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
-  Кремные кондитерские изделия (пирожные и торты)
-  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
-  Кофе, натуральный кофе, энергетик, 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"/>
Введено 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"/>
Введено ли еженедельное (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 сменные 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 регламенту иррегулярного циклического 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"/>	Имеется ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Итоги проверок обсуждаются на общешкольных собраниях и могут являться основанием для обращения в адрес Администрации школы, по уведомлению для информирования в суде и в вышних органах контроля (надзор).

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

ФИО, ПОДПИСЬ

*Лилия Блоба НО ХИФ*

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

✓ Следует обратить внимание на:

Соответствие реализованым блюдам утвержденному меню

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

Условия соблюдения правил личной гигиены детьми

Надлежащее состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистота: клатч 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 liverные колбасы, заливные блюда, студни, фаршики 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, винегрет-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, натуральные кофе, энергетики, газировка, кунис



### 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 сменные 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 проверки обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращения в адрес администрации школы, ее учредителя и оперативного 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.

ФИО, ПОДПИСЬ

*Козина Светлана Владимировна*

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

-  Следует обратить внимание на:
-  Соответствие реализованному блюду утвержденному меню
  -  Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
  -  Уклона 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
  -  Вкусные 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
-  Месо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
-  Зелень, кровяные и liverные 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 рубленым яйцом, винегрет-глазуны
-  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 тон числе и леденцовая
-  Кофе, натуральный кофе, энергетик, 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 дисциплиное 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 течение дня?	<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 циклическому режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бригады по организации и подаче горячего питания?	<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 проверки обсуждаются на общешкольных собраниях и могут являться основанием для обращения в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственного органа 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.

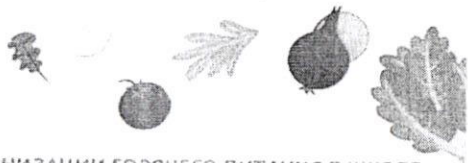
ФИО, ПОДПИСЬ

*Розенберг И.В. Розенберг*

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

-  Следует обратить внимание на:
-  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
  -  Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
  -  Условья 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
  -  Вкусные 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, кровавые и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, фарширы из сельди
  -  Грибы, сало, маргарин, пашеты 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 мясом, анчоуса-глазуны
  -  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
  -  Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кунис



### ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режим 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"/>
Выложено 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"/>
Выложено 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"/>	Имеется ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>










Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращения в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания по государственному облику контроля (надзору).


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

ФИО, ПОДПИСЬ

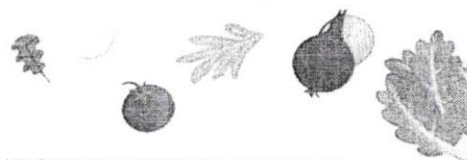
*Свиридова Л. Р. Акуф-*

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

-  Следует обратить внимание на:
-  Соответствие реализованного блюда утвержденному меню
  -  Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
  -  Условие 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
-  Зелень, кровяные и liverные, сырокотичные колбасы, заливные блюда, студии, форшмак из сельди
-  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и створогон
-  Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
-  Окрошки и холодные супы
-  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым мясом, вьетна-ца-глаузия
-  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 тон числе и леденцовая
-  Квас, натуральные 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 количеству приема пищи регламентированное циклическое 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"/>            |
| Обнаружались 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"/> |

Итого проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращения в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания в судящих органов 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.


ФИО, ПОДПИСЬ

*Анастасия Николаевна Николаева*

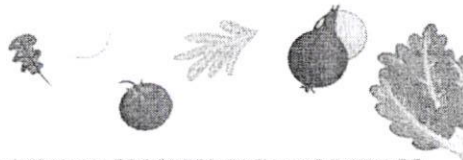


## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

-  Следует обратить внимание на:
  -  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
  -  Санитарно-технологические содержание помещений 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
  -  Вкусные 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
-  Мясные дикими животными, яйца и мясо водоплавающих птиц
-  Зефир, кровавые и диетические, сырочечные колбасы, заливные блюда, студни, фарш из сельди
-  Грибы, сало, маргарин, пачтеты и блинчики с мясом и с ветчиной
-  Жарение во фритюре пищевые продукты и изделия
-  Окрошки и холодные супы
-  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
-  Уксус, горчица, крем, 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, энергетик, газировка, кумыс



### ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимное 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 ежедневном?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаружались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input checked="" 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 регламенту и режиму циклического 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 проверки обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращения в адрес администрации школы, ее учредителя и инструктора питания государственного органа контроля (надзор).

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

ФИО, ПОДПИСЬ

*Гроссурица С.В.*