

## Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ
• Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
- Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, фенилкетонурия)?
- Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?
- Проводится ли уборка после каждого приема пищи?
- Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
- Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?
- Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?
- Имеются ли сколы на посуде?

Каким образом происходит накрытие столов?  
 а) заранее сотрудниками столовой;  
 б) обучающимися старших классов;  
 в) иное указать.

Визуально оцените уровень отходов  
 а) много;  
 б) среднее количество;  
 в) мало;  
 г) нет отходов.

\* По итогам наблюдения заполняется чек-лист и фотографии размещаются в родительских чатах.

Шукина А.И. Инф.  
 Якупова А.В. жург-  
 Карамь А.А. Рн

28.04.2026 г.