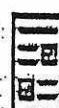




## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие разливаемых блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый жилет 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 (потребительский спрос) (внеклассирования) 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, крашеные и ликерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Картофельные изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис

## 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?

Вывешено ли чистое меню (чистое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей?

Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?

В меню отсутствуют повторы в смежные дни?

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированной калорийности меню режиму работы школы?

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

От всех категорий приготовленных блюд списываются бракорем (записью в соответствующем журнале)?

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут стать основанием для обращения в администрацию школы, ее учредителя и оператора питания государственных образовательных учреждений (налогов).

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

Басинова Е.Ю. 918 985 57 08

и.в. Б. Бахарев

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие приготовленных 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 (выкормления) детей, с согласия родителей)



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей о детях о здоровом питании



Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе



Любые птицевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и ливерные, сыркопеченные колбасы, засыпные блюда студни, форшмак из сельди



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Арахис, карамель, в том числе и плененцев



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Арахис, карамель, в том числе и плененцев



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Арахис, карамель, в том числе и плененцев



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Арахис, карамель, в том числе и плененцев



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Арахис, карамель, в том числе и плененцев



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Арахис, карамель, в том числе и плененцев



Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп режимов работы школы?

ДА  НЕТ ДА  НЕТ 

Вывешено ли меню (фактическое меню из 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей?

ДА  НЕТ ДА  НЕТ 

Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?

ДА  НЕТ ДА  НЕТ 

В меню отсутствуют повторы в смежные дни?

ДА  НЕТ ДА  НЕТ 

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

ДА  НЕТ ДА  НЕТ 

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?

ДА  НЕТ ДА  НЕТ 

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бактериологической комиссии?

ДА  НЕТ ДА  НЕТ 

От всех лиц третьих приготовленных блюд списываются бактериограммы (с записью в соответствующем журнале)?

ДА  НЕТ ДА  НЕТ 

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

Бланк Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе, в случае выявления фактов исключения или замены отдельных блюд).

Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе, в случае выявления фактов исключения или замены отдельных блюд).

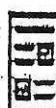
Журова Е.В. 898-933-23-99

11.01.2024 г.

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый жилет 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 (потребление 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, сыроподобные колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



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



Жареные в фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и каладные супы



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировки, кумыс



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, винегрет-глазуны



Уксус, горчица, хрен, перцострый и другие жгучие приправы



Острые соусы, кетчуп, mayонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, шоколадные конфеты и падонковые



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировки, кумыс



## ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

ДА НЕТ

Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп, режим работы школы?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

ДА НЕТ

Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы браконьерской комиссии за последний месяц?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню на 10-14 дней на сайте для сознания родителей и детей?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Предусмотрены ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

В меню отсутствуют повторы в очахные дни?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Продолжаются ли уборка после каждого приема пищи?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное школьным меню режиму работы школы?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мыло, средства для сушки рук)?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Есть ли в организации приказ о создании и подряд работе браконьерской 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 всей ли партии приготовленных блюд самая большая франкция (запись в соответствующем журнале)?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Имелись ли факты выдачи детям ветвящей 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).

Бланк о порядке проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителям в столовую школы) регламентируется логотипом местного бюджета школы

Геральдика М.Н.П.

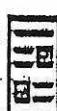
8918 368 66 98

М.Ю. Бахарев

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание питания для приема пищи, состоящие из обеденной небели, 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 (получение высокого 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 пшеничные продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, ягненка и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и ливерные, сырколеченные колбасы, засыпные блюда, студни, форшмак из сельди



Прибы, сало, нарзан, паштеты и блинчики с маслом и с творогом



Жареные во фритюре пшеничные продукты и изделия



Окрошка и холодные супы



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировки, кумыс



Арахис, карамель, в том числе и падинцевая



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировки, 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?

Вывешено ли циклическое меню (недельное меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей?

Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?

В меню отсутствуют повторы в ближайшие дни?

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное школьным меню/режиму работы школы?

Есть ли в организации приказ о создании и подряде работы бракеражной комиссии?

От каждого парты приготовленных блюд списывается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?

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

Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?

Предусмотрены ли организацией питания дети с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА - НЕТ

Проводится ли уборка после каждого приема пищи?

Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мыло, средства для сушки рук)?

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

Выявлялись ли при составлении фактического меню с утверждением меню факты исключений или замены отдельных блюд?

Индексались ли факты выдачи детям остатков пищи?

Бланк Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителям в столовую школы) регламентирован локальными нормативами в этом школы

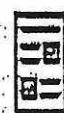
Гусакенко Мария Ильинична 8 967 504 99 90

И.Р. Захаров

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание 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 выпускемых готовых блюд



Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (пезультаты выборочного опроса (выкормышки) 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 пшеничные продукты донашнего (не промышенного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающихся птиц



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



Прибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и сгвяром



Жареные в фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Арахис, карамель, шоколад и печеные кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, шоколад и печеные кондитерские изделия (пирожные и торты)



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

ДА НЕТ

ДА НЕТ

Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп режимов работы школы?

Вывешено ли школьное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей?

Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?

В меню отсутствуют повторы в смежные дни?

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное школьным меню режиму работы школы?

Есть ли в организации приказ о создании по рядке работы бракоражной комиссии?

От каждой партии приготовленных блюд сдается бракорах (с записью в соответствующем журнале)?

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).

Бланк: Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе детей родителей в столовую школы) регламентирован нормативным актом школы

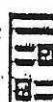
Геращенко Н.Н. 28.01.2024 г. 95

А.С. Балухов

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание 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 выпускемых готовых блюд



Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (предметный выборочный опрос (анкетирование) 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 пшеничные продукты (донашного (не пронизленного) изготавления)



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и ливерные, сырколеченные колбасы, залитые блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, наштеты и блинчики с маслом и створогом



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и плененцевая



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировки, кумыс



Выявлены факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?



Предусмотрены ли организацией питание детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ



Происходит ли уборка после каждого приема пищи?



Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?



Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мыло, средства для сушки рук)?



Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?



Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?



Имелась ли факты выдачи детям остышей пищи?

ДА НЕТ

## ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

## ДА - НЕТ

Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?

Вывешено ли циклическое меню (массовое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей?

В меню отсутствуют повторы в очечковые дни?

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

От всяких партий приготовленных блюд самимается бракераж (записью в соответствующем журнале)?

Были ли выявлены факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?

Предусмотрены ли организацией питание детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ

Происходит ли уборка после каждого приема пищи?

Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мыло, средства для сушки рук)?

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

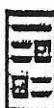
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?

Имелась ли факты выдачи детям остышей пищи?

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание приема пищи, состояния 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 (проверяется в ходе 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



Макароны по-флорентийски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, винегрет-глазуны



Уксус, горчица, хрень, перо, острый и другие жгучие приправы



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



Острые соусы, кетчуп, насыщенные маринованные ягоды и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и печеночный



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошка и холодные супы



Сладости



Сладости



Сладости



Сладости



Сладости



Сладости



Сладости



Сладости



Сладости

ДА НЕТ

## ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

ДА НЕТ

Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп режимов работы школы?

Было ли опубликовано меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей?

Было ли опубликовано фактическое меню для ознакомления родителей и детей?

В меню отсутствуют повторы в смежные дни?

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?

Есть ли в организации приказ о создании по рядке работы бракеражной комиссии?

От каждого приготовленного блюда имеется фиксация (запись в соответствующем журнале)?

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

Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

Выявлены ли при составлении фактического меню с утверждением меню факты исключения или замены отдельных блюд?

Имеются ли факты выдачи детям еды в виде пищи?

Выявлены ли факты нарушения нормативов по количеству и качеству пищи?

Выявлены ли факты нарушения нормативов по количеству и качеству пищи?

Выявлены ли факты нарушения нормативов по количеству и качеству пищи?

Макаренко 94/18918 016 58 56

И.Б. Задоров

## 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 (потребление выборочного блюса (вык剔овки) детей, с согласия родителей)



Объем 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, сыркопеченные колбасы, заливные блюда, студни, форшмак и салаты



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блины с маслом и сметаной



Жареные в фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Арахис, карамель, шоколадные конфеты и фрукты



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



Фрукты и ягоды



ДА - НЕТ

Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?



Предусмотрели ли организаторы питания детей учет особенности здоровья ( сахарный диабет, пищевая аллергия)? ДА НЕТ



Проводится ли уборка после каждого приема пищи?



Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?



Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мыло, средствами для сушки рук)?



Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?



Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?



Инелись ли факты выдачи детям отвратительной пищи?

ДА - НЕТ

Имеется ли организация меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?

Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню (триовое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей?

Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?

В меню отсутствуют повторы в смежные дни?

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню/режиму работы школы?

Есть ли в организации приемы создания и подачи работы бракеражной комиссии?

От всех ли партий приготовленных блюд списывается фиксир (запись в соответствующем журнале)?

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

Благодарю! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся в детском дошкольном образовании в столовых школы регламентирован локальными нормативными актами школы

Васильева Е.М. т. 8 918 485 57 08  
и.о. директора



## 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 детьей



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 (пезультатами выборочного спроса (вычитывания) 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, яица и мясо водоплавающихся птиц



Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, форшак из сельди



Грибы, сало, наргарин, паштеты и блинчики с мясом и свинцом



Жареные в фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Макароны по-флорентийски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазуны



Уксус, горчица, хрек, перцострый и другие жгучие приправы



Острый соус, кетчуп, наливки, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и пленкоцветная



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис

## ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

## ДА НЕТ

## ДА НЕТ

Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп режимов работы школы?

Вывешено ли циклическое меню (тиковое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей?

Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?

В меню отсутствуют повторы в смежные дни?

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

Соответствует ли количество приемов пищи, регламентированное циклическим меню, режиму работы школы?

Есть ли в организации приказ о создании и проведении работы бракеражной комиссии?

От всех листов приготовленных блюд сдается бракераж (запись в соответствующем журнале)?

Итоги проверок обсуждаются на заседаниях общеобразовательных учреждений и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных образовательных организаций (надзора).

Бланк Порядок проведения мероприятий родительского контроля по урегулированию питания обучающихся (в том числе доступа родителей в столовую школы) регламентируемых локальными нормативными актами школы

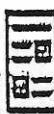
и.т.з.х.х.р.в

Твердышева А.Н. 8918 380 62 98

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



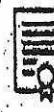
Санитарно-технологическое содержание помещения для приготовления пищи, состояние обеденной небели, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены детей



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 (пезультаты 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, яица 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 творогом



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карандаш, в том числе и печеночный



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировки, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

ДА - НЕТ

Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?

ДА - НЕТ

Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы браконьерской комиссии за последний месяц?

Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?

В меню отсутствуют повторы в блюдах на дни?

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню течущему режиму работы школы?

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы браконьерской комиссии?

От всяких приготовлений блюд снимается франкен (с записью в соответствующем журнале)?

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

Благодаря проведению мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступа родителей в столовую школы) регламентируются положительные изменения в течении школы

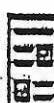
Листинг № 4718 96304450

А. Г. Бахарев

## 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 лабораторий исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускемых готовых блюд



Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (потребуятым в борочного 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 пшеничные продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающихся птиц



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



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



Жареные в фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировки, кумыс



Арахис, карамель, в том числе и печеневая



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировки, 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?

Вывешено ли циклическое меню (напечатанное на 10-14 листах) на сайте для ознакомления родителей и детей?

Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?

В меню отсутствуют повторы в сменные дни?

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракораздельной комиссии?

От каждого партнера приготовленных блюд сдается бракораз (специальное в соответствующем журнале)?

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

Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракораздельной комиссии за последний месяц?

Предусмотрены ли организаций питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА - НЕТ

Производятся ли уборки после каждого приема пищи?

Обнаруживаются ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мыло, средства для сушки рук)?

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдаленных блюд?

Имеются ли факты выдачи детям беспищевой пищи?

Бланк Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступа родителей в столовую школы) регламентирован нормативным в этом школы

*Васильева Е.О. 8(958)915-4655 ОК*

*И.В. Б. Жаров*

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



Наличие состояния у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый жалат 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 (результаты выборочного опроса (внеклассового) детей, с согласия родителей)



Объем 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



Макароны по-флорентийски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, начинка «глазуны»



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



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



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



Острый соус, кетчуп, на сметане, маринованные овощи и фрукты



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Квас, натуральный йогурт, энергетики, газировка, кумыс



Сандвичи, хот-доги, хот-булки, хот-попкорн



Крабовые кондитерские изделия (тирамису и торты)



Арахис, карAMEЛЬ, в том числе падонцевая



Квас, натуральный йогурт, 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?

Высвещено ли циклическое меню (трибесе меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей?

Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?

В меню отсутствуют повторы в смежные дни?

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?

Есть ли в организации приказ о создании и подрядке работы бракеражной комиссии?

От всяких партий приготовленных блюд списываются бракераж (с записью в соответствующем журнале)?

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в администрации школы, ее учредители и операторы питания государственных организаций контрольно-надзора.

Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальными нормативными актами школы.

Биссаренко М.Ю. 8 981 344 44 02

М. Ю. Биссаренко



## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие разлитованных 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 жилет или фартук, головной убор, рабочая обувь)



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



Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (потребуя выборочного блюда (выкотировка) 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, яиц и мяса водоплавающих птиц



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



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с маслом и сгвяром



Жареные в фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Арахис, карамель, в том числе и паденцевая



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис

## ДА НЕТ

## ДА НЕТ

Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп режимов работы школы?

Вывешено ли фактическое меню (тиковое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления с родителями и детьми?

Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?

В меню отсутствуют повторы в смежные дни?

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное школьным меню режиму работы школы?

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

От каждой пары приготовленных блюд свидетельствует бракераж (запись в соответствующем журнале)?

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

Бахчев А. Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовые школы) регламентирован нормативным актом школы

5

Васильева Е.09/1854855105

П. В. Бахчев

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



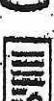
Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание питания для приема пищи, состоящие из однократной небольшой столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый жалат 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 (потребление выборочного вопроса (викторина) 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



Макароны по-флорентийски (с мясным фаршем), макароны рубленые яйцом, винчица-глазуны



Уксус, горчица, хрен, перцострый и другие жгучие приправы



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



Острый соус, кетчуп, наливки, маринованные овощи и фрукты



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



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



## ДА - НЕТ

## ДА - НЕТ



Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?



Вывешено ли школьное меню (школьное меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?



Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?



В меню отсутствуют повторы в смежные дни?



В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?



Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное школьным меню режиму работы школы?



Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?



От всей ли партии приготовленных блюд списывается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?



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

Бланк Порядка проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе для родителей в столовых школы) регламентируется локальными нормативными актами школы

*Проверка 2024 года 9332519 А.В. Захаров*