





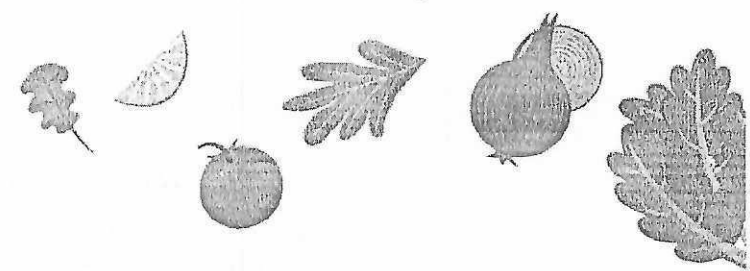


РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

-  Следует обратить внимание на:
-  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
-  Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
-  Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
-  Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
-  Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд
-  Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
-  Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
-  Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

-  Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:
-  Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
-  Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
-  Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
-  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и створогом
-  Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
-  Окрошки и холодные супы
-  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья
-  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
-  Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
-  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
-  Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

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

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

Исирева Е. В. 8 918 938 23 79 и Т. Захаров

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



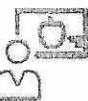
Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



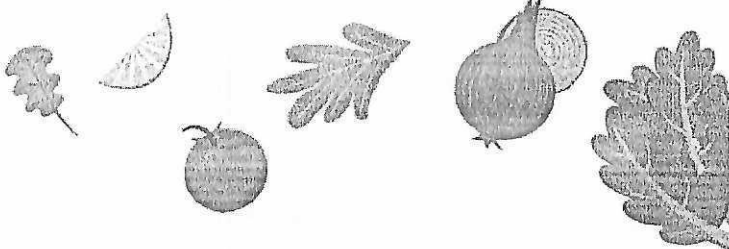
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

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

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

Брадагурова И.В. 8-918-382 62 98 И.Ю. Захаров

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



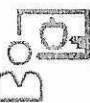
Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



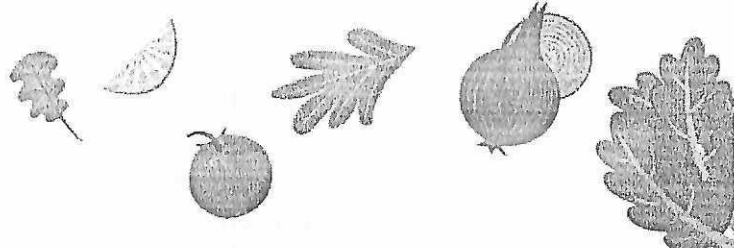
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений 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

Лисафенио И.А. 8 961 504 44 50 *И. Я. Захаров*

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



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



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Жаренные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



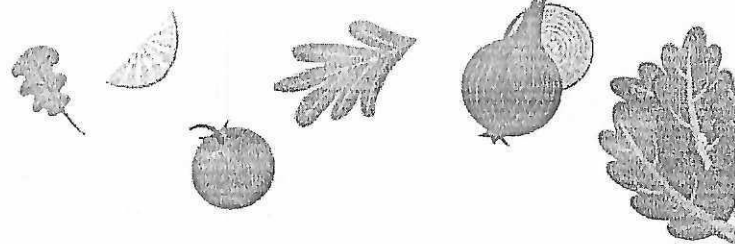
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

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

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

Пасинова Е.В.

8 918 485 51 08

И.Б. Захаров

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



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



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Жаренные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



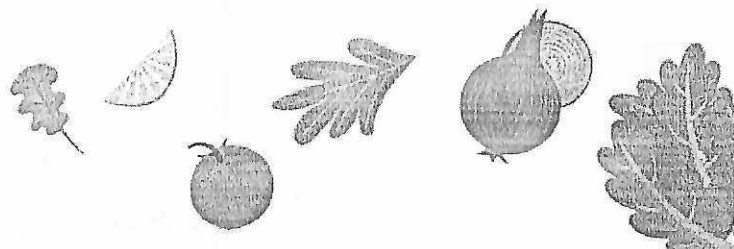
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Какао, натуральный кофе, энергетика, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственными органами 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

Лисафенко И.А. 8 961 504 4450 И.Ю. Захаров

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



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



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



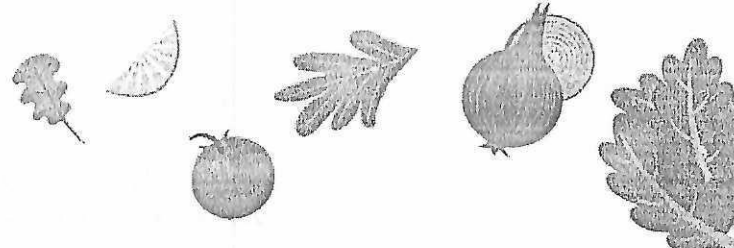
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

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

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

Масаренко А.А. 8 948 416 58 56 и.б. Захаров

М.404 №34 Юнцовский район 12.03.2024

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



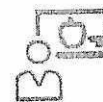
Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



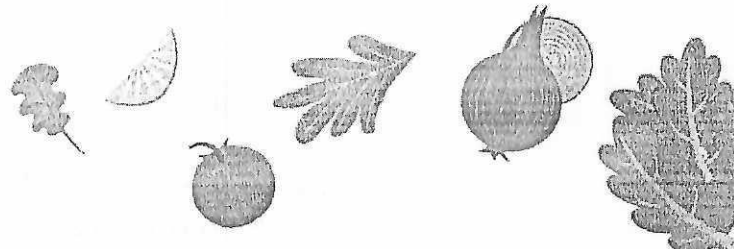
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

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

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

Васильева Е. В. 8 918 985 51 08 И. Б. Васильев

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



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



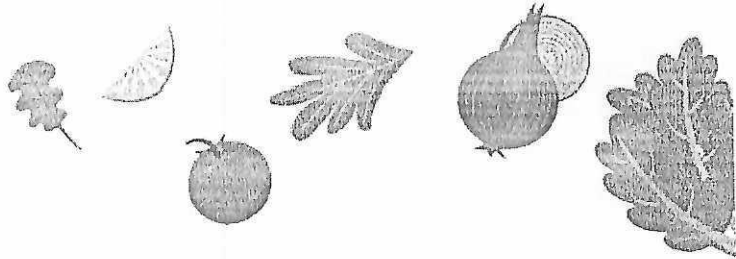
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

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

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

Н.С. Широва

8 918 939 2379

и Т.А. Захаров

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



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



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



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



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



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



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



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



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



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



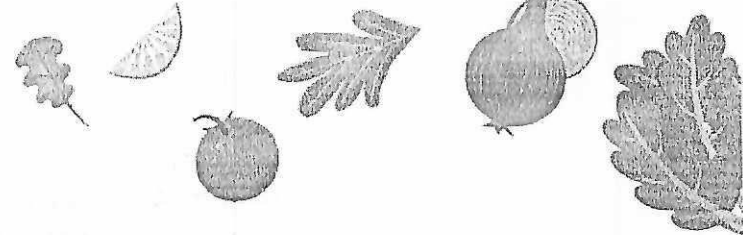
Окрошки и холодные супы



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

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

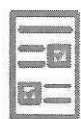
Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

Гордизунова М. А. 8 918 382 62 98 И. Б. Захаров

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



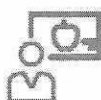
Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



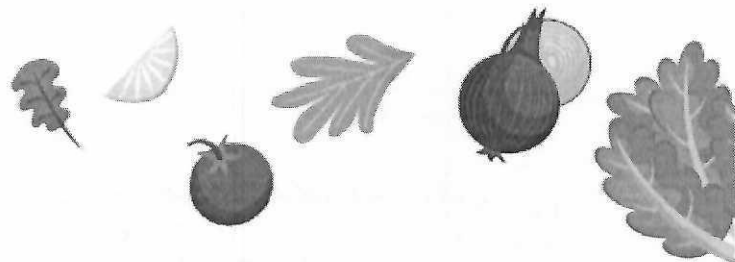
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания 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

Машова Е. В. № 918 933 23 79

и Т. Захаров

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



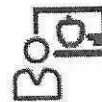
Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



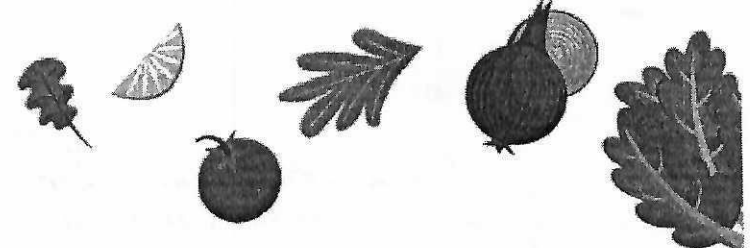
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

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

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

Терезина М.А. 8 918 382 62 98 И.Ю. Карпов

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



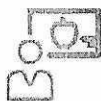
Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



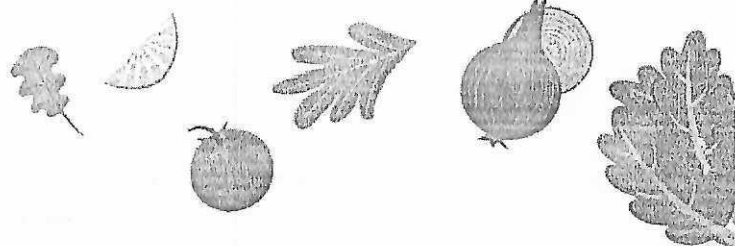
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

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

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

Лисаренко И. В.

8 (961 504 4450)

И. В. Засарев

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



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



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



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



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



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



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



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



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



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



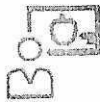
Окрошки и холодные супы



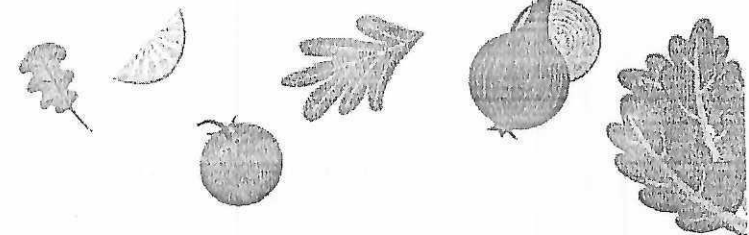
Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

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

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

Васильева Е.В. 8 918 485 51 08

И.Ю. Засарев

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



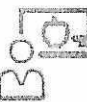
Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



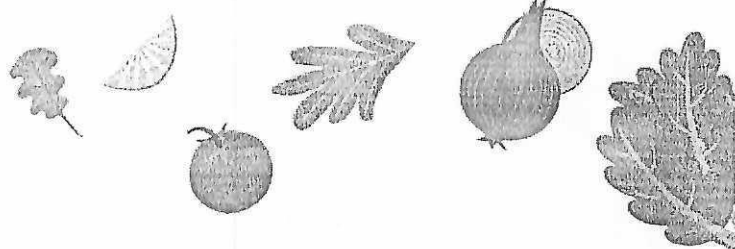
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

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

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

Лисакенко Л. П.

8 926 504 4450

И. Е. Зиняков

Динской район МАОУ СОШ № 34 22.09.2024 г.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



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



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



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



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



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



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



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



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



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



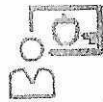
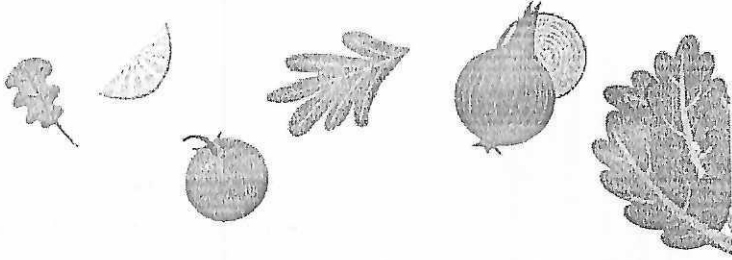
Окрошки и холодные супы



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительском собрании и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственными органами 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

Масаренко И.А. / 8 918 416 58 56

И. Г. Заваров