

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- |   |   |
|---|---|
| <p> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</li> <li> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul> | <p> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li> Зельцы, кровяные и liverные колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди</li> <li> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом</li> <li> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li> Окрошки и холодные супы</li> <li> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья</li> <li> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринированные овощи и фрукты</li> <li> Кренковые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li> Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс</li> </ul> |
|---|---|



## 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.

*Лисарица Л.А. от 8.06.2024 44 30*

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- |   |  |
|---|--|
| <p> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</li> <li> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul> | <p> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li> Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди</li> <li> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом</li> <li> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li> Окрошки и холодные супы</li> <li> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья</li> <li> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринированные овощи и фрукты</li> <li> Кренковые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li> Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс</li> </ul> |
|---|--|



## 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 локальными нормативными актами школы.

*Макаренко Н.А. (тел. 8 918 916 58 96)*















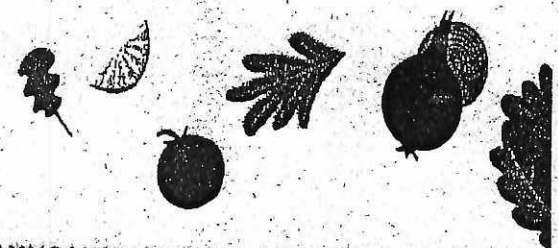
# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- ✓ 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
  -  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья
  -  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
  -  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
  -  Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)
  -  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
  -  Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, 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 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. (М.П.) 8.918.485.51.08*

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- |  |   |
|--|---|
| <p> <b>Следует обратить внимание на:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</li> <li> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul> | <p> <b>Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li> Зельцы, кровяные и liverные колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди</li> <li> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом</li> <li> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li> Окрошки и холодные супы</li> <li> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья</li> <li> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li> Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li> Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс</li> </ul> |
|--|---|

### 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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаружались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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

*Иванова Е. В. 8 918 933 23 49* *И. В. Косов*

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- |   |   |
|---|---|
| <p> <b>Следует обратить внимание на:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</li> <li> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li> Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul> | <p> <b>Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li> Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди</li> <li> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом</li> <li> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li> Окрошки и холодные супы</li> <li> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья</li> <li> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li> Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li> Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс</li> </ul> |
|---|---|



### 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 (надзор)

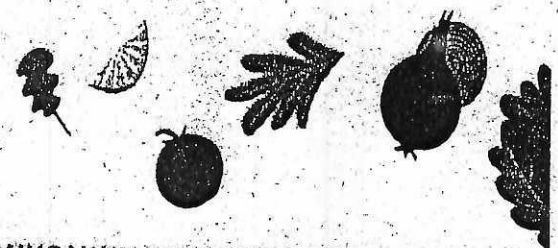
**Важно!** Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальными нормативными актами школы

Юрия Зинцова М.П. № 8.918.382.62.48



# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- |   |  |
|---|--|
| <p> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</li> <li> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul> | <p> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li> Зельцы, кровяные и liverные колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди</li> <li> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом</li> <li> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li> Окрошки и холодные супы</li> <li> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья</li> <li> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li> Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li> Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс</li> </ul> |
|---|--|



## 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 локальными нормативными актами школы

*Зисаренко И.А. № 8 961 604 94 50*



# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- |  |   |
|--|---|
| <p> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</li> <li> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li> Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul> | <p> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li> Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди</li> <li> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом</li> <li> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li> Окрошки и холодные супы</li> <li> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья</li> <li> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li> Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li> Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс</li> </ul> |
|--|---|



## 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 бестышной 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 локальными нормативными актами школы.

*Инициатор: [Signature]* 8918 933 23 79

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- |  |  |
|--|--|
| <p> <b>Следует обратить внимание на:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</li> <li> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul> | <p> <b>Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li> Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди</li> <li> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом</li> <li> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li> Окрошки и холодные супы</li> <li> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья</li> <li> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li> Крендовые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li> Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс</li> </ul> |
|--|--|



### 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.

*Макарова А.А. 8 918 416 58 86*





## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

✓ Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



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



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и liverные 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



Макарони по-флотски (с мясным фаршем), макарон с рубленым яйцом, яичница-глазунья



Уксус, горчица, хрен, перестрый и другие жгучие приправы



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировка, 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 локальными нормативными актами школы.

*Бобышанова М.А. № 89183826298* *Васильев*

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- |   |  |
|---|--|
| <p> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</li> <li> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul> | <p> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li> Зельцы, кровяные и liverные колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди</li> <li> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом</li> <li> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li> Окрошки и холодные супы</li> <li> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья</li> <li> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li> Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li> Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс</li> </ul> |
|---|--|



### 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 обращения в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора).

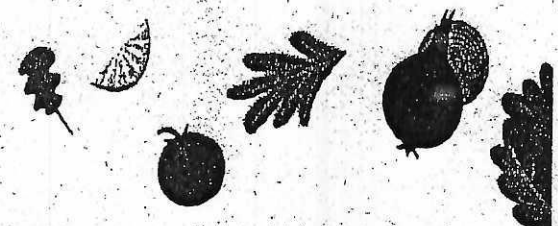
Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы.

*Васильева Е.В. 918 485 5108*

*Васильева Е.В.*

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- |   |  |
|---|--|
| <p> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</li> <li> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul> | <p> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li> Зельцы, кровяные и liverные, сыркопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди</li> <li> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом</li> <li> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li> Окрошки и холодные супы</li> <li> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья</li> <li> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li> Кремные кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li> Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс</li> </ul> |
|---|--|



### 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 локальными нормативными актами школы


*П.С. Сивов* 8 918 933 23 78


## 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 и общественного питания в школе:


 Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления


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


 Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц


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


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


 Острые соусы, кетчуп, майонез, маринированные овощи и фрукты


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

 Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)

 Жаренье во фритюре пищевые продукты и изделия

 Арахис, карамель, в том числе и леденцовая

 Окрошки и холодные супы

 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 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 локальными нормативными актами школы.

*Брызгалова М.А. 8.918.382.62* *Н.Б. Каравов*

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- |  |   |
|--|---|
| <p> <b>Следует обратить внимание на:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</li> <li> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul> | <p> <b>Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li> Зельцы, кровяные и liverные колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из салди</li> <li> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом</li> <li> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li> Окрошки и холодные супы</li> <li> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макарон с рубленым яйцом, яичница-глазунья</li> <li> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li> Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li> Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс</li> </ul> |
|--|---|



### 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 регламентирован локальным нормативным актом школы.

Лисакина Н.Ф. М.О. 8 961 504 44 30

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- |   |   |
|---|---|
| <p> <b>Следует обратить внимание на:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</li> <li> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li> Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul> | <p> <b>Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li> Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди</li> <li> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом</li> <li> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li> Окрошки и холодные супы</li> <li> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья</li> <li> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li> Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li> Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс</li> </ul> |
|---|---|



### 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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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).

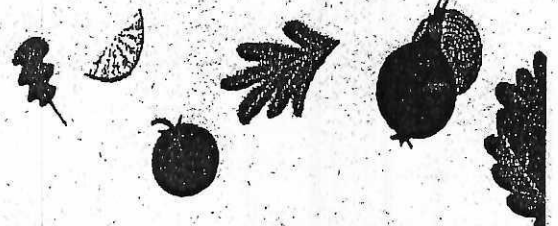
Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальными нормативными актами школы.

Макаренко А.И. 89184165856



# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- |   |   |
|---|---|
| <p> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</li> <li> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul> | <p> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li> Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди</li> <li> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом</li> <li> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li> Окрошки и холодные супы</li> <li> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья</li> <li> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li> Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li> Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс</li> </ul> |
|---|---|



## ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ






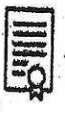
















	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<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 локальными нормативными актами школы.

*Васильева С.В. ИР 8 918 485 51 08*

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- |   |   |
|---|---|
| <p> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</li> <li> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul> | <p> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li> Зельцы, кровяные и liverные колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди</li> <li> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом</li> <li> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li> Окрошки и холодные супы</li> <li> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья</li> <li> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li> Кремные кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li> Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировки, кумыс</li> </ul> |
|---|---|

## 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 явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

*Исирова Е.В. № 933 23 7.9*





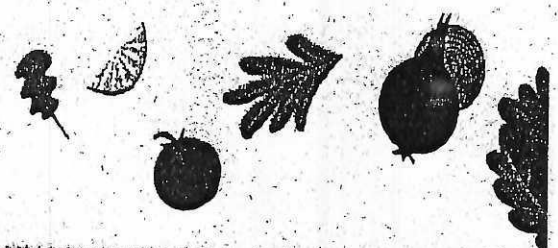
# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- ✓ 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
  - 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, маринаované овощи и фрукты
  - Кремные 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"/>

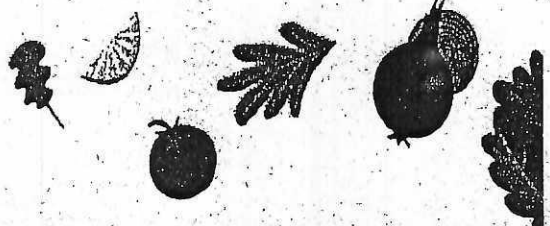
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора).

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

*Горюхинова М.В.* 8 918 382 62 95 *Васильев*

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- |   |   |
|---|---|
| <p> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</li> <li> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul> | <p> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li> Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди</li> <li> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом</li> <li> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li> Окрошки и холодные супы</li> <li> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья</li> <li> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринированные овощи и фрукты</li> <li> Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li> Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, хумус</li> </ul> |
|---|---|



### 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 создании 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 обращения 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.

*А. Исаченко* № 8 961504 4250 *И. В. Захаров*