ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ: \ T

Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? Предуснотрена ли организация питания детей с учетон особенностей эдоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ Проводится ли уборка после каждого приема пищци? Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? Созданы ли условия для соблюдения детьни правил личный гигиены! (доступ к раковикам, имлу, средстван для сушки рух)? Выявлялись ли при сравнении фактического неню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд? Имелись ли факты выдачи детян остывшей пищи? Выявлялись ли факты выдачи детян остывшей пищи? Имелись ли факты выдачи детян остывшей пищи? Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется ло-кальным нормативным актом школы	2 2 C C C C C C C C C C C C C C C C C C
---	---



CREASET CODOTNIES BRINGHING HO.



HOMY HOMO Соответствие реализованных блюд утвержден-



мебели, столовой посуды щения для приежа пищи, состояние обеденной Санитарно-технологическое содержание поме-



Наличие и состояние у сотрудников, осущест-DELPHH Условня соблюдения правил личной гигиены

(T) (D) (W)

верные, сырокопченые

колбасы, заливные блюда

студии, форшнак из

Зельцы, кровяные и ли-



или фартук, головной убор, рабочая обувы вляющих раздачу готовых олюд (чистыя халат Наличне протоколов лабораторных исследова-

SEP SEP

Грибы, сало, наргарин,

паштеты и блинчики с

мясом и с творогом

мий контроля качества и безопасности поступа-

кицей лищевой продукции и выпускаеных

щевые продукты и изделия жареные во фритюре пи-



потопых блюд

детен, с согласия родителен зультатам выборочного опроса (анкетирования) ность ассортиментом и качеством олюд (по ревхусовые предпочтения детеи, удовлетворен-



Объен и вид пищевых отходов после приема



родителей и детей о здоровом питании Проведение нероприятия по информированию



ленного) изготовления донашнего (не проныш-Любые пищевые продукты

организации общественного питания в школе

Продукты, которые НЕ допускаются при



янца и мясо водоплаваю-Мясо диких животных, ших птиц

8



масным фаршем), макароны ца-глазунья с рубленым яйцом, яички-

Макароны по-флотски (с



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



н фрукты омез, маримованные овощи Острые соусы, кетчуп, май-



торты изделия (пирожные и Креновые кондитерские



числе и леденцовая Арахис карамель, в том



(3)

эмергетики, газировка, Квас, натуральный кофе,





мбоу «Сош № 1» , дата проверки 23 11. 22

	Следует обратить внимание	16W	X	Продукты, которые НЕ организации обществ				right to
	Соответствие реализованных блюд нону неню	угаержден-		Любые пищевые продукты домашнего (не промыш- ленного) изготовления	5	Макароны п нясным фар с рубленым: ца-глазунья	о-флотс шем), ма яйцом, я	ки (с жароны
4	Санитарно-технологическое содер: щения для приема пищи, состояние мебели, столовой посуды		(Annual)	Масо диких животных, яйца и насо водоплаваю- щих птиц		Уксус, горчи острый и др приправы	ца, хрен	
Š	Условия соблюдения правил личкой детьми	ЕГИГИФНЫ	808	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшнак из	(2)	Острые соус онез. нарин и фрукты		
	Наличке и состояние у сотрудников вляющих раздачу готовых блюд (чи- или фартук, головной убор, рабоча	стыя халат	G P	сельди Грибы, сало, маргарии,		Креновые ко наделия (пи		
COT OF A STATE OF THE STATE OF	Наличне протохолов лабораторных ний контроля качества и безопасно ющей лищевой продукции и выпуск готовых блюд	сти поступа-	dB)	паштеты в блинчики с мясон и с творогом Жареные во фритюре пи-	000	торты) Арахис, кар числе и леді		том
	Вхусовые предпочтення детей, удог ность ассортиментом и качеством б зультатам выборочного опроса (анк детей, с согласня родителей)	люд (ло ре-	8	щевые продукты и изделия Окрошки и холодные супы		Квас, натура энергетики, кумыс		**
(F)	Объен и вид пищевых отходов посл пищи	е приема				7		all the
(C)	Проведение мероприятий по мифор родителей и детей о здоровои пита			0			0.0	
чекли	СТ РОДИТЕЛЬСКОГО К	ОНТРОЛ	ROPEA	низации горяче	го п	RNHATN	вшк	ОЛЕ:
	я в организации меню для всех воз- упа и режимов работы школы?	AA HE	Вь бл	малались ли факты недопуск нод и продуктов по результа ыхной комисски за последний	ам рабо		ДА	
	ли цикличное меню (тиловое меню ней) на сайт для ознаконления ро- детей?		l n	редуснотрена ли организаци: етон особенностей здоровы «цевые аллергии)? ДА НЕТ	я литани			
	ли ежедневов (фактическое) »знаконления родителей и детей			роводится ли уборка после ка нци?	аждого п	риена		Regulation of Assessment Confession and Confession
В меню отс	утствуют повторы в смежные дни?	V		бнаруживались ли в столової чили следы их жизнедеятель		ные, грызу-		
н продукть			np	озданы ли условия для соблю навил личный гигиены (досту илу, средствам для сушки рук	п к рахот			
	вует ли количество приенов пищи ированное цикличным меню режиму олы?	puellementa il cintrita nang	6	желялись ли заначания к соб завил личной гигифиы?	блюдени	ю детьми		V
	рганизации приказ о создании и по- эты бракеражной комиссии?	The state of the s	¢3	жвалялись ли при сравнении и утвержденным меню факты и мены отдельных блюд?				and the second s
	партик приготовленных блюд сни- кераж (с записью в соответствую- кле)?	Programme and the second of th	И	мелись ли факты выдачи детя	ін остыв	ш е ң импін		V
минястрац	верок обсуждаются на общеродител ут явиться основанием для обращен ник школы, ее учредителя и оператор иных органов контрола (надзора)	ня в адрес ад	- KG	ажно! Порядок проведения м энтроля по организации пита эступ родителей в столовую н изывын нормативным актом ц	ния обуч школы) р	ызощихся (в т	гон числ	

	Следует обратить внимание	Ha:	X	Продукты, которые НЕ организации обществ				<u></u> 한.
	Соответствие реализованных блюд нону неню	утвержде	**-	Любые пищевые продукты донашнего (не проныш- ленного) изготовления	5	Макароны п насным фар с рубленым ца-глазуныя	шөн), ма яйцом, я	жароны
(4)	Санитарно-технологическое содер- щения для приема пищи, состояние небели, столовой посуды			Мясо диких животных, яйца и насо водоплаваю- щих птиц		Уксус, горчи острый и др приправы	ца, жрен	
03	Условия соблюдения правил личног детьмя	Эгигиены	898	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из		Острые соус онез, нарин и фрукты		,
	Наличне и состояние у сотрудников вляющих раздачу готовых блюд (чи- или фартук, головной убор, рабоча:	стый жала		сельди Грибы, сало, наргарин,	0	Креновые ко изделия (пи		
	Наличне протоколов лабораторных ний контроля качества и безоласно ющей лищевой продукции и выпуск	сти посту		паштоты и блинчики с нясон и с творогом	00	торты) Арахис, кара числе и леда		
-10	готовых блюд			Жареные во фритюре пи- щевые продукты и изделия	0	числе и леді Квас, натура		
(a)	Вхусовые предпочтения детей, удог ность ассортиментом и качеством б зультатам выборочного опроса (анк детей, с согласия родителей)	люд (по р	- 53	Окрошки и холодные сулы		энергетики, куныс		
5	Объен и вид пищевых отходов посл	е приења		80 3		7 de		Mile
(S)	Проведение нероприятий по янфорродителей и детей о здоровом пита		#IO	9	700	*		
ЧЕКЛИ	ст родительского к	OHTPO	ЛЯ ОРГА	низации горяче	го п	RNHATN	вшк	ОЛЕ:
		ДА	HET				ДА	HET
	н в организации меню для всех воз- упп и режимов работы школы?	V	6л	ивлялись ли факты недопуск юд и продуктов по результат. жной комиссии за последний	ам работ			
	ли цикличное меню (тытовое неню ней) на сайт для ознакомления ро- детей?	V	yii	едусмотрена ли организация етон особенностей здоровья щевые аллергии)? ДА НЕТ				V
	ли ежедневое (фактическое) знакомления родителей и детей			оводится ли уборка после ка щи?	ждого п	рнема	V	
В меню отс	сутствуют повторы в смежные дня?	V		наруживались ли в столовой или следы их жизнедеателы		чые, грызу-		~
и продукть		V	пр	зданы ян условня для соблю, авил личный гигиены (достуг ілу, средстван для сушки рүк)	т к раков			
	вует ли количество приемов пищи ированное цикличным меню режиму олы?	V	8.	являлись ли замечания к соб авил личной гигиены?		ю детьми		
	рганизации приказ о создании и по- эты бракеражной комиссии?	<u> </u>	€ y	мвлялись ли при сравнении с твержденным меню факты ис мены отдельных блюд?	-			V
	партий приготовленных блюд сии- iкépsж (с записью в соответствую- inel?	V	И	челись ли факты выдачи детя	н остыві	лем импти.		V

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес аднинистрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надэора) Важно! Порядок проведения нероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

4	ФИО, ПОДПИСЬ	
Baj acro	la Mapure	Buropole
/	704	0 + 1
<u> </u>	Dy H nes	61 PT

мбоу «СОШ № 1» , ДАТА ПРОВЕРКИ 2.3.112022

	Следует обратить внимание	Hai	X	Продукты, которые Н			
			/	организации обществ	енного	питания	в школе:
	Соответствие реализованных блюд нону неню	утвержден-		Любые пищевые продукты донашнего (не проныш- ленкого) изготовления	5	насиым фар	ю-флотски (с ошен), макароны яйцом, якчни-
(3)	Самитарно-технологическое содер: щения для приема пищи, состояние мебели, столовой посуды		0	Мясо диких животных, яйца и насо водоплаваю- щих птиц		Уксус, горчі	нца, хрен, перец зугие жгучие
(3)	Условия соблюдения правил личной детьми	й гнги с мы	808	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, форшнак из			сы, кетчуп, май- юванные овощи
	Наличке и состояние у сотруджикое вляющих раздачу готовых блюд (чи- или фартук, головной убор, рабоча:	стый халат		сельди	Â	Креновые ж наделня (пи	ондитерские рожные и
Americanism remains Americanism remains Americanism remains	Наличне протоколов лабораторных исследо ний контроля качества и безопасности пост- ющей пищевой продукции и выпускаеных готовых блюд			паштеты и блинчики с мясон и с творогом Жареные во фритюре пи-		торты) Аражис, кар числе и лед	эмель, в том енцовая
	_			щевые продукты и изделия	R	Квас, натур	альный кофе,
	Вкусовые предпочтення детей, удог ность ассортиментом и качеством б зультатам выборочного опроса (анк детей, с согласия родителей)	ілюд (по ре-	8	Окрошки и холодные супы		энергетики кумыс	
5	Объен и вид пищевых отходов посл пищи	е приена					
S	Проведение мероприятий по инфорродителей и детей о здоровои пита					7	8
ЧЕКЛИ	ист родительского к	ОНТРОЛЯ	OPEA	НИЗАЦИИ ГОРЯЧ	EFO (II	итания	в школе:
		ДА НЕ					ДА НЕТ
	и в организации неню для всех воз- рупп и режимов работы школы?	The second secon	бл	жалялись ли факты недопус юд и продуктов по результа: жной комиссии за последни	тан рабо		Hardiner constitutions
	оли цикличное меню (тиловое меню ней) на сайт для ознакомления ро- детей?		بر ا	редуснотрена ли организаци етон особенностви здоровы ицевые аллергии)? ДА НЕТ			
	о ли ежедневое (фактическое) ознаконления родителей и детей	Provinces		роводится ли уборка после к ищи?	аждого п	ржема	A CONTRACTOR OF THE PROPERTY O
В меню от	сутствуют повторы в смежные дня?		4	бнаруживались ли в столово имли следы их жизнедеятель		ные, грызу-	
в меню от и продукт	сутствуют запрещенные блюда ы?	V	np	озданы ли условня для соблю завил личный гигиены (досту илу, средствам для сушки руг	л к ракот		
	гвует ли количество приежов вищи гированное цикличным неню режиму колы?	gala in mind	Вы	ынолялись ли замечания к со завил личной гигиены?	_	ю детьни	
	организации приказ о создании и по- юты бракеражной комиссии?	V	¢ y	нявлялись ли при сравнении утвержденным меню факты и мены отдельных блюд?			
	и партий приготовленных блюд сни- акераж (с записью в соответствую- але)?		M	нелись ли факты выдачи дет	ян остыв	шен пиши?	
жизх и мо министра	оверок обсуждаются на общеродител гут явиться основанием для обращен щин школы, ее учредителя и операто иных органов контроля (надзора)	ий в адрес ад	- KO	ажно! Порядок проведення и интроля по организации пита иступ родителей в столовую изывые нормативным актом в	ына обуч школы) р	навощихся (в	тон числе
			1	, /			

	Следует обратить внимание	Ha:	X	организации обществ				x:
				Optonnsagna contects	cano o	* * 1423 # 7 # 7 # 7 # 8 # 8	F 89330 FWF-F15	
	Соответствие реализованных блюд нону неню	утвержден-		Любые пищевые продукты донашнего (не проныш- ленного) изготовления		Макароны п масним фар с рубленым ца-глазунья	шөн), ма яйцом, я	жароны
(3)	Санитарно-технологическое содер щения для приема пищи, состояние небели, столовой посуды		%	Мясо диких животных, яйца и нясо водоплаваю» щих птиц		Уксус, горчи острый и др приправы		
	Условня соблюдения правил личной детьмя		899	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшнак из		Острые соуч онез, нарин и фрукты		
	Наличие и состояние у сотрудников вляющих раздаму готовых блюд (чи или фартук, геловной убор, рабоча:	стый жалат	920	сельди	0	Креновые к изделил (пи		
-MINISTERIORISMAN DE PROPERTIES DE PROPERTIE	Наличке протоколов лабораторных ний контроля качества и безопасно ющей пищевой продукции и выпуск	сти поступа-		нясон и с творогом	Po		ы) ис, карамель, в том е и леденцовая	
	готовых блюд			Жареные во фритюре пи- щевые продукты и наделия		Квас, натур		വർമ
0	Вхусовые предпочтення детей, удо- ность ассортиментом и качеством б зультатам выборочного опроса (ан- детей, с согласия родителей)	люд (по ре-	Ø.	Окрошки и холодиые сулы		энергетики, кумыс		*
03	Объен и вид пищевых отходов посл пищи	sе прие н а						stift
E	Проведение нероприятий по инфорродителей и детей о здоровом пита	•				-11	9	
ЧЕКЛИ	ІСТ РОДИТЕЛЬСКОГО К	ОНТРОЛ	R OPFA	чизации горяче	го пі	RNHATN	вшк	ОЛЕ:
		ДА НЕ	T				ДА	HET
	и в организации меню для всех воз- рупп и режимов работы школы?	NOT SERVICE OF THE PROPERTY OF	6.5	жвлялись ли факты недопусь нод и продуктов по результат ижной комиссии за последни!	ам работ			
	ли цикличное меню (типовое меню ней) на сайт для ознаконления ро- детей?		بر ا	редусмотрена ли организаци етон особенностей здоровы «цевые аллергии)? ДА НЕТ				Agricultural de production de production de la constantina del c
	эли ежедневое (фактическое) ознаконления родителей и детей			роводится ли уборка после ка ящи?	аждого п	рнема		Stockellactories tensen real
8 меню от	сутствуют повторы в смежные дни?	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		бнаруживались ли в столової и или следы их жизнедеятель		мые, грызу-		
и продукт		gibinotichiann 1	ng	озданы як условия для соблю эзвил личный гигиены (досту ылу, средствам для сушки рух	п к раков		1	
	вует ли количество приемов пищи ированное цикличным меню режиму колы?	growance and a second and a sec	Bi	навичанися чинаемия к сос завим инчина тигиемы?		ю детьми	ydensourrent relations record	
	организации приказ о создании и по- оты бракеражной кониссии?		C:	ьжелялись ли при сравнении утвержденным меню факты и гмены отдельных блюд?	75			
	и партий приготовленных блюд сни- акераж (с записью в соответствую- але)?	and the second s	14	нелись ли факты выдачи деті	ж остыв	шей пищи?		y definition of why
ниях и мо мини стр а	верск обсуждаются на общеродител гут явиться основанием для обращек цин школы, ее учредителя и операто имых органов контрола (надзора)	нё в адрес ад	(- ко - д(ажно! Порядок проведения м энтроля по организации пита эступ родителей в столовую і яльным нормативным актом и	ния обуч школы) р	ающихся (в	гом числ	

ФИО, ПОДПИСЬ



	Следует обратить внимание	H3:	X	Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в шко					
	Соответствие реализованных блюд нону неню	утвержден-		Любые пищевые продукты донашнего (не проныш- ленного) изготовления		Макароны пі масным фарі с рублежым і ца-глазунья	шен), ма	сароны	
4	Санитарно-технологическое содер: щения для приема пищи, состояние мебели, столовой посуды		0	Мясо диких животных, яйца и нясо водоллаваю- щих птиц		Уксус, горчи острый и др приправы		•	
rés	Условия соблюдения правил личной детьми	: Ги гие мы	808	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студин, форшнак из		Острые соус онез, нарин и фрукты			
	Наличне и состояние у сотрудников вляющих раздачу готовых блюд (чи- нли фартук, головной убор, рабочая	тый халат	P	сельди Грибы, сало, маргарии, паштеты и блинчики с		Креновые ко изделия (пи; торты)			
Eg	Наличне протоколов лабораторных ний контроля качества и безопасно ющей лищевой продукции и выпуск готовых блюд	сти поступа-	die.	насон и с творогон Жареные во фритюре пи- щевые продукты и наделия	0	Арахис, кара числе и леде		/OM	
	Вхусовые предпочтення детей, удов ность ассортиментом и качеством б зультатам выборочного опроса (анк детей, с согласия родителей)	люд (по ре-	Ø	Окрошки и холодиые супы		Квас, натура энергетики, кумыс		-	
50	Объен и вид лищевых отходов посл лищи	е приена			We u	(the		aff	
	Проведение мероприятий по инфорродителей и детей о здоровои пита						00		
ЧЕКЛИ	ІСТ РОДИТЕЛЬСКОГО К	ЭНТРОЛІ	A OPFA	низации горяче	го пи	RNHATI	вшк	ОЛЕ:	
		ДА НЕ					ДА	HET	
	н в организации меню для всех воз- хупп и режимов работы школы?		6л	жвлялись ли факты недопуск юд и продуктов по результат жной комиссии за последний	ан работі		Personnia di contra Presidi 1900 P	V	
	ля цикличное неню (тиловое неню ней) на сайт для ознаконления ро- детей?	V	بنر ا	редуснотрена ли организацию етон особенностей здоровья шевые аллергии)? ДА НЕТ					
	ли ежедневое (фактическое) ознакомпения родителей и детей	V		ооводится ли уборка после ка щи?	ждого пр	БНЭН	V	Barton Control of Cont	
8 меню от	сутствуют повторы в смежные дня?	V		5наруживались ли в столовой или следы их жизнедеятелы		ые, грызу-		V	
ы продукт		and the second s	np	озданы ли условия для соблю навил личный гигиены (достуг илу, средствам для сушки рук	п к ражові				
	вует ли количество прнемов лищи ированное цикличным меню режиму колы?	V		являлись ли замечания к соб Звил личной гигиены?	люденик	нматод С		V	
	организации приказ о создании и по- оты брахеражной конисски?		¢y	жалялись ли при сравнении о утвержденным меню факты и мены отдельных блюд?					
	нартий приготовленных блюд сни- акераж (с записью в соответствую- ane)?		1	челись ли факты выдачи детя	н остывп	гей пищи?			
ниях и мог нинистра	рверок обсуждаются на общеродител гут явиться основанием для обращен ции шкогы, ее учредителя и операто; чимых органов кентроля (надзора)	ия в адрес ад	. ко . до	ажно! Порядок проведения м итроля по организации пита иступ родителей в столовую и изынын нормативным актом и	ння обуча школы) ре	вощихся (в т	гон числ	2	

	Следует обратить внимание	2 Ha:	X	Продукты, которые НЕ организации обществ	_			<u> </u>
	Соответствие реализованных блюд	і утвержден-		Любые пищевые продукты домашнего (не промыш- ленного) изготовления		Макароны по насным фарі с рубленым з ца-глазунья	шен), на	жароны
(2)	Санитарно-технологическое содер щення для приена пищи, состояние небели, столовой посуды		%	Мясо диких животных, яйца и нясе водоплаваю- щих птиц	o E e	Уксус, горчиі острый и дру приправы		
13	Условия соблюдения правил лично детьми	а гигиены	808	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студны, форцинак из	(92)	Острые соус онез, наринс и фрукты	- 2	
	Наличне и состояние у сотруднико влякицих раздачу готовых блюд (чи или фартук, головной убор, рабоча	стый халат	TP	сельди Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с		Креновые ко изделия (пир торты)		
Account of the control of the contro	Наличне протоколов лабораторны: ний контроля качества и безопасно ющей пищевой продукции и выпуси готовых блюд	сти поступа-		насон и створогом Жареные во фритюре ли- щевые продухты и изделия	00	Арахис, кара числе и леде		TOM
	Вхусовые предпочтения детей, удо ность ассортиментом и качеством в зультатам выборочного опроса (ан детей, с согласия родителей)	Блюд (по ре-	Ø	Окрошки и холодные супы	All the second	Квас, натура энергетики, кумыс		
	Объен и вид пищевых отходов посл пищи	se прие н а		80 3		d	5	
851	Проведение мероприятий по инфородителей и детей о здоровон пита			0		- 11		
ЧЕКЛИ	СТ РОДИТЕЛЬСКОГО К	онтроля	ROPFA	НИЗАЦИИ ГОРЯЧЕ	го пи	RNHATI	вшк	оле:
		ДА НЕ	T				ДА	HET
	и в организации меню для всех воз- хупп и режимов работы школы?		6л	являлись ли факты недопуск юд и продуктов по результат жной комиссии за последний	ан работ		V	discontinuos constantes and
	ли цикличное меню (тиловое меню ней) на сайт для ознакомления ро- детей?		_ yu	редуснотрена ли организация етон особенностей здоровья щевые аллергии)? ДА НЕТ			V	
	ли ежедневое (фактическое) ознаконления родителей и детей	V		ооводится ли уборка после ка щи?	ждого пр	виема	V	Access name on section
8 меню от	сутствуют повторы в смежные дик?	V		5 наруживались ли в столовой 1 или следы их жизнедеятелы		ые, грызу-		V
н продукт			np	озданы ли условия для соблю авил личный гигиены (достуг илу, средстван для сушки рук	т к ражов:		V	
	вует ли количество приемов пищи ированное цикличным меню режиму колы?			жалялись ли занечания к соб звил личной гигиены?	люденик	э детьни		
	организации приказ о создании и по- оты бракеражной комиссии?	V	c y	жалялись ли при сравнении і ггвержденным меню факты и мены отдельных блюд?	~			
	п лартий приготовленных блюд сни- акераж (с записью в соответствую- але)?		И	челись ли факты выдачи детя	н остывц	ией пищи?	3	V
BHSX H MO	норок обсуждеются на общеродител гут явиться основанием для обращею ции школы, ее учредителя и операто	ий в адрес ад	- ко	жно! Порядок проведения н энтроля по организации пита этуп родителей в столовую г	ния обуча	вощихся (в т	ом числя	

кальнын норнативнын актон школы

фио, подпись до

сударственных органов контроля (надзора)

1	Следует обратить внимание	на:	×	Продукты, которые Ні организации обществ				ē:
	Соответствие реализованных блюд нону неню	утвержден-		Любые пищевые продукты донашнего (не проныш- ленного) изготовления	5	Макароны п мясным фар с рубленым ца-глазунья	шен), ма яяцом, я	экароны
4	Самитарно-технологическое содерх щения для приема пищи, состояние мебели, столовой посуды		0	Мясо диких животных, яйца и нясо водоплаваю- щих птиц		Уксус, горчи острый и др приправы	ца, хрех	*
19	Условия соблюдения правил личной детьми	тигичны	808	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, завивные блюда, студин, форшизк из		Острые соуч онез, нарин и фрукты		
	Наличне и состояние у сотрудников вляющих раздачу готовых блюд (чик нли фартук, головной убор, рабочая	тый халат гобувь)	P	сельди Грибы, сало, маргарии, паштеты и блимчики с		Креновые кондитерски изделия (пирожные и торты)		
APPROVIDE APPROVI	Наличне протоколов лабораторных исследова- ний контроля качества и безопасности пеступа- ющей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд		4	мясом и с творогом Жареные во фритюре пи- щевые продукты и изделия	Арахис, карамель, в том числе и педенцовая			
	Вхусовые предпочтення детей, удов ность ассортиментом и качеством 6 зультатам выборочного опроса (анк детей, с согласия родителей)	люд (по ре-	2	Окрошки и холодные сулы		Квас, натура энергетики, кумыс		
6	Объен и вид пищевых отходов посл пищи	е приена		2 3		6)	529
6 -0-1	Проведение нероприятий по инфорродителей и детей о здоровом пита	,				3/-		
ЧЕКЛИ	ст родительского ко	ЭНТРОЛ	ROPLA	низации горяча	Ero ni	RNHATN	вшн	коле:
		ДА НЕ	1				ДА	HET
	и в организации меню для всех воз- рупп и режимов работы школы?	V	бл	жалялись ли факты недопус: юд и продуктов по результат жной комиссии за последни	ган работ	_	Anagaminanoto,	
	ли цикличное меню (тиловое меню чей) на сайт для ознакомления ро- детей?		نبر ا	редуснотрена ли организаци етои особенностей здоровы щевые аллергии)? ДА НЕТ				
	ли вжедневое (фактическое) знаконления родителей и детей	The second secon		ооводится ли уборка после к пця?	аждого п	ржена		SANSON SA
8 меню от	сутствуют повторы в смежные дии?			бнаруживали <i>с</i> ь ли в <mark>сто</mark> лово нили следы их жизнедеятель		ные, грызу-		Name of the Park o
и продукть			np	озданы ли условия для соблю навил личный гигиены (досту нлу, средствам для сушки руг	п к раков			
	вует ли количество приемов пищи ированное цикличным меню режиму юлы?	V	3	желялись ли замечания к со желялись ли замечания к со	блюдени	ю детьми		
рядке рабо	организации приказ о создании и по- оты бракеражной конисски?		C 3	малялись ли при сравнении утвержденным меню факты и мены отдельных блюд?			And the second s	- V
	партий приготовленных блюд сни- акераж (с записью в соответствую - ane)?	The state of the s	H	челись ли факты выдачи дет:	RM ОСТЫВ	шей интік;		
ннах и мог нятнистрат	верок обсуждаются на общеродител гут явиться основанием для обращен цин школы, ее учредителя и оператор иных органов контроля (надэора)	ий в адрес ад	(− — — ДС	ожно! Порядок проведения и итроля по организации пита иступ родителей в столовую изыным нормативным актом ц	ына обуч школы) р	нэющихся (в	гом чысл	

ФИО, ПОДПИСЬ

	Следует обратить внимание	Ha:	X	Продукты, которые НЕ организации обществ		er 4.		
	Соответствие реализованных блюд нону неню	утвержден-		Любые пищевые продукты донашнего (не проныш- ленного) изготовления	4 ;	Іакароны по ясным фарі рубленым з а-глазуныя	шем), маг	сароны
(4)	Санитарно-технологическое содер: щения для приема пищи, состояние мебели, столовой посуды			Месо диких животных, яйца и насо водоплаваю- щих птиц	0:0	Уксус, горчица, хрен, п острый и другие жгучи приправы		
	Условия соблюдения правил личной детьми		808	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшнак из	(92)	Эстрые соус нез, нарин фрукты		
	Наличке и состояние у сотрудников вляющих раздачу готовых блюд (чи- или фартук, головной убор, рабочая	стый халат	PP	сельди Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с	E CHILLIAN	реновые ко зделия (ли; орты)	**	
	Наличне протоколов лабораторных ний контроля качества и безопасно ющей пищевой продукции и выпуск готовых блюд	сти поступа-	45	мясон и с творогом Жареные во фритюре пи- щавые продукты и изделия		рахис, кара исле и леде	гом	
	Вкусовые предлочтения детей, удов ность ассортиментом и качеством б зультатам выборочного опроса (анк детей, с согласия родителей)	люд (по ре-	ğ	Окрошки и холодные сулы		вас, натура нергетики, умыс		
50	Объен и вид пищевых отходов посл	е приежа			W		10 mm	aff
6 0 1	Проведение мероприятий по жифор родителей и детей о здоровои пита	•				71	90	
ЧЕКЛИ	ст родительского к			НИЗАЦИИ ГОРЯЧЕ	ELO UN.	ТАНИЯ	вшк	оле:
	н в организации женю для всех воз- луло и режимов работы школы?	DA HE	Вы	жалялись ли факты недопуск нод и продуктов по результат	ан работы		ДА	HE
	ли цикличное меню (тиловое меню ней) на сайт для ознакомления ро- детей?	V	I n	жной комиссии за последний редусмотрена ли организаци: етом особенностей здоровья вщевые аллергии)? ДА НЕТ	я питания ,		V	
	ли ежедневое (фактическое) эзнакомпения родителей и детей	Managed to the second s	en in ord	роводится ли уборка после ка шия?	аждого при	49M3	V	The same of the sa
8 неню от	сутствуют повторы в смежные дни?	A Commentance of the Comment of the		биаруживались ли в столової и или следы их жизнедеятель		ье, грызу-		
и продукт		Section (Section (Sec	np	эзданы ли условия для соблю завил личный гигиены (досту ылу, средствам для сушки рук	п к ракови		V	
	вует ли количество приемов пищи ированное щикличным меню режиму юлы?	V	2	ыявлялись ли замечания к соб завил личной гигиены?	блюдению	Дотьми		V
	рганизации приказ о создания и по- оты бракеражной кониссни?	V	C :	ьмелялись ли при сравнении утвержденным меню факты и ичены отдельных блюд?				
	нартий приготовленных блюд сни- экераж (с записью в соответствую- ane)?		14	нелись ли факты выдачи детя	ян остывші	ей пищк?		
ниях и мог инистра	ворок обсуждаются на общеродител гут явиться основаниен для обращен ции шиолы, ее учредителя и операто: иных органов контроля (надаора)	ий в адрес ад	kc - At	ажно! Порядок проведения м энтроля по организации пита эступ родителей в столовую и эльным нормативным актом и	школы) рег	ощихся (в т	ом числ	*

Зушива Ладенда Линеацоровия 6 же

	Следует обратить внимание	Ha:	X	Продукты, которые НЕ организации обществ				xi da
	Соответствие реализованных блюд неню	утвержден-		Любые пищевые продукты донашнего (не прочыш- ленного) изготовления	5	Макароны п нясным фар с рубленым ца-глазуны	яйцом, маж яйцом, ян	ароны
4	Санитарно-технологическое содер: щения для приема пищи, состояние небели, столовой посуды			Мясо диких животных, янца и нясо водоплаваю- щих птиц		Уксус, горчи острый и др приправы		
	Условня соблюдения правил личной детьми Наличне и состояние у сотрудников		808	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из		Острые соу онез, нарин и фрукты		,
	вляющих раздаму готовых блюд (чи- или фартук, головной убор, рабочая Наличие протоколов лабораторных	стый халат гобувы	P	DEFINITION OUNMANKN C		Креновые к изделия (пи торты)		
量	ний контроля качества и безопасно ющей лищевой продукции и выпуск готовых блюд	аеных		мясом и с творогом Жареные во фритюре пи- щевые продукты и изделия	800	Аракис, кар числе и лед Квас, натур	виповуч	
	Вкусовые предпочтения детей, удов ность эссортиментом и качеством б зультатам выборочного опроса (анк детей, с согласия родителей)	люд (по ре-	Ħ	Окрошки и холодные сулы		энергетики кумыс		
(D)	Объем и вид пищевых отходов посл пищи	е приема		8) :	
(A)	Проведение мероприятий по инфорродителей и детей о здоровом пита					***		7
ЧЕКЛИ	СТ РОДИТЕЛЬСКОГО К			НИЗАЦИИ ГОРЯЧЕ	го пі	RNHATN	вшк	ЭЛЕ:
		ДА НЕ	T				ДА	HET
	и в организации меню для всех воз- зупп и режимов работы школы?		бл	являлись ли факты недопуск юд и продуктов по результат. жной комиссии за последний	ам работ			V
	ли цикличное меню (тыповое меню чей) на сайт для ознакомления ро- детей?	V	_ yu	едуснотрена ли организация етон особенностей здоровья щевые аллергии)? ДА НЕТ			V	The second property of
	ли ежедневое (фактическое) эзнаконления родителей и детей	BESTACK ANN AND AND AND AND AND AND AND AND AND	· · ·	оводится ли уборка после ка щи?	ждого я	рнена	AMAN - MOCHANIS	
	сутствуют повторы в смежные дня?	Y		наруживались ли в столовой или следы их жизнедеятелы		ные, грызу-	National Control of	
н продукт		V	пр	зданы ли условня для соблю, авил личный гигиены (достуг глу, средстван для сушки рук	т к раков		-	The consequence of the consequen
	вует ли количество приемов пищи ированное цикличным меню режиму иолы?	V		являлись ли замечания к соб авил личной гигиены?	людени	ю детьми		La constituent
	рганизации приказ о создании и по- оты бракеражной кониссии?		о су	являлись ли при сравнении с пвержденным меню факты и мены отдельных блюд?				Survivosoria V
От всех ли нается бр. щен журн:	і партий приготовленных блюд сни- акераж (с записью в соответствую- але)?	V	Ин	челись ли факты выдачи детя	ж остыві	шей анщи?		V
ниях и мог министра	верок обсуждаются на общеродител гут явиться основанием для обращен цин школы, ее учредителя и операто; иных органов контроля (надэора)	ий в адрес ад	- жо до	жно! Порядок проведения ж нтроля по организации пита ступ родителей в столовую ц льнын нориативным актом ш	ния обуч вколы) р	ающихся (в	том числе	
		Ф	MO HO	Inuci				

	Следует обратить внимание	Ha:	X	Продукты, которые НЕ организации обществ				P a
	Соответствие реализованных блюд нону неню	утвержден-		Любые пищевые продукты донашнего (не проныш-ленного) изготовления	C	акароны по- эсным фарш рубленым яй э-глазуныя	ом), мая	сароны
(4)	Санитарно-технологическое содер: щения для приена пищи, состояние небели, столовой посуды			Мясо диких животных, яйца и насо водоплаваю- щих птиц	6 6 00	сус, горчиц трый и друг жправы		
	Условия соблюдения правил личной детьмя) гигиены	898	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшнак из	(92) OH	стрые соусы іез, нариног фрукты	-	
(D)	Наличне и состояние у сотрудников вляющих раздачу готовых блюд (чи- или фартук, головной убор, рабоча:	стый халат	P	сельди Грибы, сало, наргарии,	₩3	реновые кон целия (пиро орты)	-	
	Наличне протоколов лабораторных исследова- ний контроля качества и безопасности поступа ющей лищевой продукции и выпускаеных готовых блюд		дова- ступа-	паштеты и блинчики с нясон и с творогом Жареные во фритюре пи-	On As	,	карамель, в том педенцовая	
	Вхусовые предпочтения детей, удог ность ассортиментом и качеством б зультатам выборочного опроса (анк детей, с согласия родителей)	люд (по ре-	É	щевые продукты и изделия Окрошки и холодные супы	公园 3H	ас, натурал кергетики, г имс		
5	Объен и вид лищевых отходов посл пищи	е приема		20 3				
6	Проведение нероприятий по нифор родителей и детей о здоровон пита			0		***		
ЧЕКЛИ	СТ РОДИТЕЛЬСКОГО К	онтроля	AOPLA	низации горяче	го пит	а кина	з шк	оле:
		ДА НЕ	T				ДА	HET
	н в организации меню для всех воз- хупп и режимов работы школы?		бл	жвлялись ян факты недопуск жод и продуктов по результат жной комиссии за последний	ам работы і			
	ли цикличное меню (тиловое меню ней) на сайт для ознаконления ро- детей?		_ yu	редуснотрена ли организаци: етон особенностей здоровья ищевые аллергии)? ДА НЕТ			V	
	ли ежедневое (фактическое) ознаконления родителей и детей			ооводится ли уборка после ка ищн?	ждого прні	ема	V	ANNUAL CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF THE PROPE
	сутствуют повторы в смежные дим?			5наруживались ли в столовой или следы их жизнедеятелы		е, грызу-	#	
н продукт			np	озданы ли условня для соблю гавил личный гигиены (достуг илу, средствам для сушки рук	п к раковин		\bigvee	
	вует ли количество приемов пищи ированное цикличным меню режиму колы?			нявлялись ли замечания к соб завил личной гигиены?	людению д	191 РМИ		
	организации приказ о создании и по- оты бракеражной кониссии?		c y	жалялись ли при сравнении и утвержденным меню факты и мены отдельных блюд?			Property of the contract of th	
	г партий приготовленных блюд сни- акераж (с записью в соответствую- ane)?	V	И	мелись ли факты выдачи детя	н остывше	й пищи?		V
низх и ног	верок обсуждаются на общеродител гут явиться основанием для обращен цин школы, ее учредителя и операто иных органов контроля (надзора)	нй в адрес ад	×0	эжно! Порядок проведения не эктроля по организации пита эступ родителей в столовую і пыныні нормативным актон із	ния обучаю вколы) регл	нцихол (в то	н числе	

фио, подпись

мбоу «СОШ № 1», дата проверки <u>23 11 22 г</u>

Следует обратить внимание на:

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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

==	Соответствие реализованных блюд утвержденному неню			Любые пищевые продукты донашнего (не проныш- ленкого) изготовления		Макароны п нясним фар с рубленым : ца-глазунья	ароны		
3	Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды			Мясо диких животных, яйца и иясо водоплаваю- щих птиц		Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы			
S	Условия соблюдения правил личной гигнены детьми			Зельцы, кровяные и лн- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студин, форшнак из		Острые соусы, кетчуп, май- онез, маринованные овощи и фрукты			
意	Наличке и состоямие у сотрудников, осущест- вляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь) Наличке протоколов лабораторных исследова- ний контроля качества и безопасности поступа- ющей лищевой продукции и выпускаеных готовых блюд		(PU)	сельди Грибы, сало, маргарин,	0	Крановые ко изделия (пиј торты)	340		
			ras a	паштеты и блинчики с нясон и с творогом Жареные во фритюре пи-	000	Э Арахис карамель, в тон З числе и леденцовая			
	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворен- ность ассортиментом и качеством блюд (по ре- зультатам выборочного опроса (анкетирования)			щевые продукты и изделия Окрошки и холодные супы		Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, куныс			
5	детей, с согласия родителей) Объем и вид пищевых отходов после приема пищи			30 3		7	D,	as the	
6	Проведение нероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании			0		1			
ЧЕКЛИ	ст родительского ко	ЭНТРОЛЯ ДА НЕ		низации горяча	ro n	RNHATN)ЛЕ: HET	
	и в организации меню для всех воз- rynn и режимов работы школы?	And the state of t	6л	жвлялись ли факты недопус: юд и продуктов по результат жной комисски за последни	ан рабо	ты браке-			
Въюешено ли цикличное меню (тизовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?			بر ا	редуснотрена ли организаци етон особенностей здоровы ищевые аллергии)? ДА НЕТ					
Вывешено ли ежедневое (фактическое) неню для ознаконления родителей и детей		M		ооводится ли уборка после к нци?	аждого п	рнена	V		
В неню отсутствуют повторы в смежные дни?		V		бнаружнвались ли в столової і или следы их жизнедеятель	_	ные, грызу-			
в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		V	пр	эзданы ли условия для соблю завил личный гигиены (досту ылу, средстван для сушки рук	п к рако:				
Соответствует ли количество приенов пищи регламентированное цикличным неню режиму работы школы?		V	1	наплапись ли замечания к сою	5людени	инатед о		V	
Есть ли в организации приказ о создании и ло- рядке работы бракеражной кониссии?		e)	малялись ли при сравнении утвержденным меню факты и мены отдельных блюд?	фактиче сключен	ского неню ня или	And appropriate of the second	V		
От всех ли партий приготовленных блюд сни- мается бракераж (с записью в соответствую- щем журнале)?		И	нелись ли факты выдачи деті	ч остыв	ппеы чиппи;				
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собра- ниях и могут явиться основанием для обращений в адрес ад- нинистрации школы, ее учредителя и оператора питания го- сударственных органов контроля (надзора)				Важно! Порядок провядения нероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе воступ родителей в столовую школы) регламентируется ло- кальным нормативным актом школы					
Фио, подпись Гананна Е.В. 1, В класс Jah									

МБОУ «СОШ № 1» , ДАТА ПРОВЕРКИ 23. 11. 22.2.2.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

-									
Следует обратить вниман		на:	V	Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:					
	Соответствие реализованных блюд утвержденному неню			Любые пищевые продукты донашнего (не промыш-лениого) изготовления	маснын фар	по-флотски (с ршен), макароны я яйцом, янчни- я			
(1)	Санитарно-технологическое содержание поме- щения для приема пищи, состояние обеденной небели, столовой посуды			Мясо дикнх животных, яйца и нясо водоплаваю- щих птиц	112 323	ща, хрен, перес угие жгучие			
0.00	Условия соблюдения правил личной гигиены детьми Наличие и состояние у сотрудынков, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый калат или фартук, головной убор, рабочая обувы) Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей лищевой продукции и выпускаемых готовых блюд		Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из		Острые соусы, кетчуп, май- онез, наринованные овощи и фрукты				
300			900	сельди Грибы, сало, маргарин, паштеты и блимчики с	наделия (пи	Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты) Арахис, карамель, в том числе и леденцовая			
			09	нясом и с творогом Жареные во фритюре пи- щевые продукты и изделия	Арахис, кар числе и лед				
	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассертиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования)		É	Охрошки и холодные супы	жас, натур энергетики кумыс	альный кофо, , газировка,			
	детей, с согласня родителей) Объен и вид пищевых отходов после приена пищи Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании			*					
ЧЕКЛІ	ист родительского к	онтрол	A OPEA	анизации горяче	питания	ВШКОЛЕ			
		ДА НЕ	T			ДА НЕ			
Имеется ли в организации меню для всех воз- растных групп и режимов работы школы?			6.0	малялись ли факты недопуск мод и продуктов по результат жной комиссии за последний					
Вывешено ли цикличное меню (тыповое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?			y-	редусмотрена ли организаци: ветон особенностей здоровья нцевые аллергии)? ДА МЕТ	The second second				
Вывешено ли ежедневое (фактическое) меню для ознаконления родителей и детей				роводится ли уборка после ка нци?	эждого прнема				
В меню отсутствуют повторы в смежные дин?				бнаруживались ли в столової ы или следы их жизнедеятель					
8 меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		L.	ן ה	озданы ли условия для соблю равил личный гигиены (досту ылу, средствам для сушки рук	п к раковинан,				
Соответствует ли количество прнемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?			8	ьявлялись ли замичания к собравил личной гигнены?		The state of the s			
Есть ли в организации приказ о создании и по- рядке работы бракеражной конисски?			C	ьявлялись ли при сравнения утвержденным меню факты и эмены отдельных блюд?		HIO CONTRACTOR OF THE PROPERTY			
	и партия приготовленных блюд сни- ракераж (с записью в соответствую- нале)?	The second secon	Caracia Composition	нелись ли факты выдачи деті	ян остывшей лищи?	And the second s			
киях и ме нинистра	оверок обсуждаются на общеродите огут явиться основанием для обраще ации школы, ее учредителя и операто зейных органов коитроля (надзора)	чий в адрес а,	0- A	ажно! Порядок проведения н онтроля по организации пита оступ родителей в столовую : альным морнативным актом ы	ния обучающихся (в школы) регланентир	тон числе			

ФИО, ПОДПИСЬ

	Следует обратить внимание на:			Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:						
	Соответствие реализованных блюд утвержден- нону неню			Любые пищевые продукты донашнего (не проныш- ленного) изготовления		Макароны по-флотски иясным фаршен), макај с рубленым яйцом, янчі ца-глазунья		ароны		
4	Санитарно-технологическое содержание поме- щения для приема пищи, состояние обеденной небели, столовой посуды		0	Мясо диких животных, яйца и нясо водоплаваю- щих птиц		Уксус, горчи острый и др приправы				
S	Условия соблюдения правил личной гигиены детьми		308	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюдя, студин, форшнак из		Острые соусы, кетчуп, май онез, маринованные овощи фрукты				
3	Наличке и состояние у сотрудников, осущест- вляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь) Наличке протоколов лабораторных исследова- ний контроля качества и безопасности поступа- ющей пищевой продукции и выпускаеных		сельди			Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)				
			26	паштеты и блимчики с мясом и с творогом Жареные во фритюре пи~	00	Арахис, карамель, в т числе и леденцовая		OM .		
	готовых блюд Вкусовые предпочтения детей, удов ность ассортиментом и качеством б зультатам выборочного опроса (анк детей, с согласия родителей)		шевые продукты и изделия Окрошки и холодные супы		Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс					
00	Объен и вид пищевых отходов после приена пищи			8		7)			
S P	Проведение нероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании									
чекли	ІСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КО	ЭНТРОЛЯ	ROPEA	\НИЗАЦИИ ГОРЯЧЕ	ero ni	RNHATN	в шк	оле:		
	**	ДА НЕ					ДА	HET		
Имеется ли в организации меню <u>о</u> ля всех воз- растных групп и режимов работы школы?		The second secon	6,1	малялись ли факты недопуснод и продуктов по результат жиой комиссии за последни	ан рабо	ты браке-		0		
Вывещено ли цикличное меню (тиловое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления ро- дителей и детей?			yv	редусмотрена ли организаци ветон особенностей здоровы «щевые аллергии)? ДА НЕТ				-granusamanananananananananananananananananana		
Вывешено ли вжедневое (фактическое) меню для ознакомпения родителей и детей		The second secon		роводится ли уборка после к ная?	аждого п	эрнема	France married	Special conversion of the Control of		
8 меню отсутствуют повторы в смежные дня?		V		бнаруживались ли в столово ы или следы их жизнедеятель		ные, грызу-	Income.	Lance sectional		
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		000000000000000000000000000000000000000	ng	озданы ли условия для соблж равил личный гигиены (досту ылу, средствам для сушки руг	п к ражо		The state st			
Соответствует ли количество приемов лищи регланентированное цикличным неню режину работы школы?		A A	Bi	ьмалялись ли замечания к со равил личной гигиены?		ны детьми				
Есть ли в организации приказ о создании и по- рядке работы бракеражной кониссии?		A Parameter of the Control of the Co	C	ьявляпись ли при сравнении утвержденным меню факты и змены отдельных блюд?						
От всех ли партий приготовленных блюд ски- мается бракераж (с записью в соответствую- щен журнале)?		() () () () () () () () () ()	M	нелись ли факты выдачи дет:	ян осты	ипец инпін;	And the state of t	and the state of t		
Итоги преверок обсуждаются на общеродительских собра- ниях и могут явиться основанием для обращений в адрес ад- министрации школы, ее учредителя и оператора питания го- сударственных органов контроля (надзора)				Важию! Порядок проведения нероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется ло- кальным нормативным актом школы						
	Δ									