		Следует обратить внимание		X	Продукты, которые Не организации обществ				
		Соответствие реализованных блюд нону неню	утвержден-		Любые пищевые продукты донашнего (не проныш- ленного) изготовления		нясным фар	о-флотски (с шен), макаро яйцом, янчни	ны
	0	Санитарно-технологическое содерх щения для приема пищи, состояние мебели, столовой посуды			Масо диких животных, ябца и нясо водоплаваю- щих птиц			ца, хрен, пер	en
	څ	Условня соблюдения правил личной гигиены детьми			Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшнак из		Острые соусы, кетчуп, май- онез, маринованные овощи и фрукты		
		Наличне и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувы) Наличне протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей гищевой продукции и выпускаемых готовых блюд Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)		THE STREET	сельди Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом Жареные во фритюре пи-		Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты) Арахис, карамель, в том числе и леденцовая		
-				9	щевые продукты и изделия Окрошки и холодные сулы		Квас, натура энергетики, куныс	альный кофе, газировка,	
	50	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи			强 3) 53	
	Проведение нероприятий по информир- родителей и детей о здоровом питамии				9		-3/		
	ЧЕКЛИ	ст родительского к	ОНТРОЛЯ	AOPEA	НИЗАЦИИ ГОРЯЧЕ	го пи	RNHATN	вшкол	E:
			ДА НЕ	T				ДА НЕ	Ŧ,
		и в организации меню для всех воз- рупп и режимов работы школы?		бл	жвлялись ли факты недопусь юд и продуктов по результат шкной комиссии за последни!	ан работ		\	
		ли цикличное меню (типовое меню ней) на сайт для ознаконления ро- детей?		yu	редуснотрена ли организаци етом особенностей здоровы вщевые аллергии)? ДА НЕТ				
		ли ежедневое (фактическое) ознакомпения родителей и детей			роводится ли уборка после к ици?	аждого п	рнена	Trumpusa-conserval conserval	
	В неню от	сутствуют повторы в смежные дня?			бнаружив ались ли в сто лово нили следы их жизнедеятель		ные, грызу-		
	8 меню от и продукт	сутствуют запрещенные блюда ы?	V	np	озданы ли условия для соблю завил личный гигиены (досту ылу, средствам для сушки руз	п к раков	тьми Инан,		
		вует ли количество приемов вищи ированное цикличным неню режиму колы?		В	ыявлялись ли замечания к со равил личной гигиены?		иматяд о		
		эрганизация приказ о создания и по- оты бракеражной конкески?		- cy	ыявлялись ли при сравнении утвержденным меню факты и мены отдельных блюд?			Control of the Contro	
		 партий приготовленных блюд сни- акераж (с записью в соответствую- але)? 	V	_	мелись ли факты выдачи дет	R∺ OCTW84	шей вищи?	and the state of t	V
	ниях и но- евленстра	неерок обсуждаются на общеродител гут явиться основанием для обращен цин школы, ее учредителя и операто инных органов контроля (кадэора)	ия в адрес ад	- KC - 周(ажно! Порядок проведения и энтроля по организации пита эступ родителей в столовую эльным нормативным актом с	іння обуч школы) р	нающихся (в	том числе	

Peur agraeluse

Y A

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

	Следует обратить внимание	Hat	X	Продукты, которые Н8 организации обществ	рые НЕ допускаются при бщественного питания в школе:				
	Соответствие реализованных блюд нону неню	утвержден-		Любые пищевые продукты донашнего (не проныш-ленного) изготовления	5	Макароны п нясным фар с рубленым ца-глазунья	шен), мак яйцом, ян	сароны	
4	Санитарно-технологическое содерх щенив для приема пищи, состояние небели, столовой посуды			Мясо диких животных, яйца и нясо водоплаваю- щих птиц		Уксус, горчи острый и др приправы	іца, хрен,	-	
6	Условия соблюдения правил личной детьми	гигиены	808	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырохопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из		Острые соус онез, нарин и фрукты	_		
	Наличне и состояние у сотрудников вляющих раздачу готовых блюд (чис или фартук, головной убор, рабочая	638	сельди Грибы, сало, маргарии,		Креновые к изделия (пи				
	Наличне протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаеных готовых блюд			паштеты в блинчики с мясом и с творогом Жареные во фритюре пи-	000	торты) Арахис, карамель, в том числе и леденцовая		гон	
	Вхусовые предпочтения детей, удов ность ассортиментом и качеством б. зультатам выборочного опроса (анк	S S	Окрошки и холодные супы		Квас, натура энергетики, жуныс				
6	детей, с согласия родителей) Объем и вид пищевых отходов послищи	е приења		2		-	D:		
S	Проведение нероприятий по инфорродителей и детей о здоровом пита			0		7/-	90		
ЧЕКЛИ	ст родительского ко	нтроля	OPFA	НИЗАЦИИ ГОРЯЧЕ	ro ni	RNHATN	вшк	оле:	
		ДА НЕ	Т				ДА	HET	
	и в организации меню для всех воз- супп и режимов работы школы?		6л:	ивлялись ли факты недопуск юд и продуктов по результат жной комиссии за последний	ан работ			6	
	лн цикличное меню (типовое меню ней) на сайт для ознаконления ро- детей?	V	ال ال	редусмотрена ли организаци: етон особенностей здоровья щевые аллергни)? ДА НЕТ			V		
	ли ежедневое (фактическое) ознаконления родителей и детей	V		оводится ли уборка после ка щи?	ждого п	рнема	L		
8 меню от	сутствуют повторы в смежные дин?	4		бнаруж <mark>нвались ли в сто</mark> ловой гили следы их жизнедеятелы		ные, грызу-		6	
8 меню отн и продукть	сутствуют запрещенные блюда ы?		пр	эданы ли условия для соблю авил личный гигиены (досту илу, средствам для сушки рук	п к рахов		Landard and	A company of the state of the s	
	вует ли количество приемов пищи ированное цикличным меню режиму	V	Вы	мелелись ли замечамия к соб авил личной гигиены?		ю детьни		4	
Есть ли в организации приказ о создании и по- рядке работы бракеражной комиссии?		L	су	Выявлялись ли при сравнении фактического мен с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?			A Commission of Control		
	партий приготовленных блюд сни- акераж (с записью в соответствую- ane}?		N	челись ян факты выдачи детя	I н остыві	тен интн;	per de presentan e	The state of the s	
низжи ног министра	нерок обсуждаются на общеродител гут явиться основанием для обращен цин школы, ее учредителя и оператор чиных органов контроля (надзора)	ий в адрес ад	- KO	шио! Порядок проведения не ектроля по организации пита еступ родителей в столовую в пыным мормативным актом ц	ния обуч вколы) р	ізющихся (в	том числе		

Продукты, которые НЕ допускаются при Следует обратить внимание на: организации общественного питания в школе: Макароны по-флотски (с. Любые пищевые продукты Соответствие реализоважных блюд утвержденнясным фаршен), макароны донашнего (не пронышнону неню 8... с рубленым яйцом, янчинвинакаотолен (олониал ца-глазунья Санитарно-технологическое содержание поме-Мясо диких животных, Уксус, горчица, хрен, перец щения для приема пищи, состояние обеденной -окваплодов оэки и врия естрый и другие жгучие небели, столовой посуды MINK DINE понправы Зельцы, кровяные и ли-Условия соблюдения правил личной гигиены Острые соусы, кетчуп, найверные, сырокопченые DOTEMA окез, наркнованные овоши колбасы, запивные блюда, и фрукты студин, форшных из Наличне и состояние у сотрудников, осущестсельди вляющих раздачу готовых блюд (чистый халат Креновые кондитерские кли фартук, головной убор, рабочая обувы Грибы, сало, маргарии, изделия (пирожные и TOPTE) паштеты и блинчики с Наличне протоколов лабораторных исследованясон и с творогом ний контроля качества и безопасности поступа-Арахис, каранель, в тон ющей пищевой продукции и выпускаеных числе и леденцовая Жареные во фритюре пиготовых блюд щевые продукты и изделия Квас, натуральный кофе, Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенэнергетики, газировка, Окрошки и холодные супы ность ассортиментом и качеством блюд (по ре-KYMMC зультатам выборочного опроса (анкетирования) дотей, с согласия родителей) Объен и вид лищевых отходов после приема Проведение нероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питамии ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ: HET Имеется ли в организации меню для всех воз-Выволялись ли факты недолуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракерастных групп и режинов работы школы? ражной комиссии за последний месяц? Вывешено ли цикличное меню (тиловое меню Предуснотрена ли организация питания детей с на 10-14 дней) на сайт для ознакомления роучетан особенностей здоровья (сахарный диабет, лителей и петей? пищевые аллергии)? ДА НЕТ Вывешено ли ежедневое (фактическое) Проводится ли уборка после каждого приема меню для ознаконления родителей и детей пилия3 Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызу-В меню отсутствуют повторы в смежные дня? ны или следы их жизнедеятельности? В меню отсутствуют запрещенные блюда Созданы ли условия для соблюдения детьми и продукты? правил личный гигиены (доступ к раковинан, нылу, средстван для сушки рук)? Соответствует ли количество приемов пищи регланеитированное цикличным меню режиму Выявлялись ли замечания к соблюдёнию детьми паботы школы? правил личной гигиены? Выявлялись ли при сравнения фактического неню Есть ли в организации приказ о создании и пос утвержденным меню факты исключения или рядке работы бракеражной комиссии? замены отдельных блюд? От всех ли партий приготовленных блюд ски-Инелись ли факты выдачи детям остывшей лищи? мается бракераж (с записью в соответствуюшем журнале)?

> Минеориненно Минивива Винеориненновия рин вининовия

Итоги проверок обсуждаются на общородительских собра-

сударственных органов контроля (надзора)

ниях и ногут явиться основанием для обращений в адрес аднинистрации шхолы, ее учредителя и оператора витания гоВажно! Порядок проведения нероприятий родительского

контроля по организации питания обучающихся (в том числе

доступ родителей в столовую школы) регламентируется ло-

ыложы мотаб нынантаноры нанылах

Следует обратить внимание на:

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Продукты, которые НЕ допускаются при

	missing as a partiet of access investing	0.000		организации обществ	щественного питания в школе:				
6 - 1	Соответствие реализованных блюд ному неню	утворжден-		Любые пищевые продукты донашнего (не пронышленного) изготовления	нясным с	ы по-флотск фаршен), мак ым яйцом, як иья	ароны		
(P)	Самитарно-технологическое содержание поме- щение для приема пищи, состояние обеденной яйца и насо водоплаваю- небели, столовой посуды щих птиц		/ // //	рчица, хрен, идругие жтуч ы					
000	Условня соблюдения правил личной детьим	ЭГИГИЕНЫ	808	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студин, форшнак из	онез, на	Острые соусы, кетчуп, ма онез, наринованные овог и фрукты			
	Наличне и состоямие у сотрудников вляющих раздачу готовых блюд (чи- или фартук, головной убор, рабоча:	стый халат в обувы	сельди Грибы, сало, маргарии, паштоты и блимчики с		Креновы	Креновые кондитерские изделия (пирожные и			
=0	Наличне протоколов лабораторных исследо ний контроля качества и безопасности постующей лищевой продукции и выпускаеных готовых блюд Вкусовые предпочтения детей, удовлетворе ность ассортиментом и качеством блюд (по разультатам выборочного опроса (анкетирован детей, с согласия родителей)		100	мясом и створогом Жареные во фритюре пи- щевые продукты и изделия	о числе и	карамель, в т педенцовая	ОМ		
			ø	Окрошки и холодиые супы	В Квас, на	гуральный ко іки, газировк			
00	Объем и вид пищевых отходов посл		8	M (0	26			
6 0-	Проведение мероприятий по информиро родителей и детей о здоровон питании					9			
ЧЕКЛИ	ІСТ РОДИТЕЛЬСКОГО К			низации горяч	ЕГО ПИТАНИ	1Я В ШКО	ЭЛЕ:		
Hwaetra n	-сое хээв рад онфм миразина 100 в и	ДА НЕ		малялись ли факты недолус:	and the root with the the Whitele The Whitele Command	ДА	HET		
	рупп и режинов работы школы?		6,л	налитись ли факты недопус: юд и продуктов по результа: жной комиссии за последни	там работы браке-	The second state of the se	~		
	ли цикличное меню (тнповое меню ней) на сайт для ознаконления ро- детей?	V	_ yu	редусмотрена ли организаци етон особенностей здоровы щевые аллергии)? ДА НЕТ					
	эли ежедневое (фактическое) ознаконления родителей и детей			ооводится ли уборка после к ици?	аждого приема	V			
	сутствуют повторы в смежные дии?		00	бнаруживались ли в столово или следы их жизнедеятель		y-	1		
н продукт	сутствуют запрещенные блюда ы?		np	эданы ли условия для соблю авил личный гигиены (досту	п к раковинан.	V			
	вует ли количество прнемов пищи нрованное цикличным меню режиму колы?	A STATE OF THE STA	Вы	илу, средствам для сушки руг жилялись ли замечания к со завил личной гигиены?		Accord	H		
	организации приказ о создании и по- оты бракеражной конисски?		Выявлялись ли при сравнении фактического не с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?			K	4		
	и партий приготовленных блюд сни- акераж (с записью в соответствую- але)?		_	челись ли факты выдачи дет	ян остывшей пищі	17	4		
ниях и но министра	оверок обсуждаются на общеродител гут явиться основанием для обращен цин школы, ее учредителя и операто инных органов контроля (надзора)	ня в адрес ад	- KO	жио! Порядок проведения и итроля по организации пита иступ родителей в столовую льным нориативным актом с	ьния обучающихся школы) регламент	(в том числе			
				C	,				

мбоу «СОШ № 1», ДАТА ПРОВЕРКИ <u>06.09. 2021г.</u> 8, 5 1020000

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

	Следует обратить внимание	X	Продукты, которые НЕ организации общество	Е допускаются при енного питания в школе:			图 表	
CACHERONICATE FOR	Соответствие реализованных блюд нону неню	нэджqэвту		Любые пищевые продукты донашнего (не проныш-ленного) изготовления	(4)	Макароны по нясным фарц с рубленын я ца-глазунья	лен), ман	сароны
(1)	Самитарно-технологическое содерж щения для приема пищи, состояние небели, столовой посуды		177.25	Мясо диких животных, яйца и нясо водоплаваю- щих птиц	OTO .	Уксус, горчиц острый и дру приправы		
US)	Условия соблюдения правил янчной гигиены детьми Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувы) Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей янщевой продукции и выпускаеных готовых блюд Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) дотей, с согласия родителей)		898	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшизк из	(92)	Острые соусі онез, нарино и фрукты		
			т- ат Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом			Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)		
<u>_</u> 0					Арахис, карамелі числе в леденцов			юм
			. 2	Окрошки и холодные супы		Квас, натура энергетики, і куныс		
5	Объен и вид лищевых отходов после приема лищи			P				
S	Проведение нероприятий по нифор родителей и детей о здоровои пита		0					X
ЧЕКЛИ	ІСТ РОДИТЕЛЬСК <mark>ОГО</mark> КО	HTPO.	ля орги	АНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕ	гопи	RNHATI	вшк	оле:
		ДА Н	IET				ДА	HET
	и в организации меню для всех воз- рупп и режимов работы школы?	V	6.	ьмелялись ли факты недопуск под и продуктов по результат. ажной комиссии за последний	ам работі	_		V
	ли цикличное меню (тиловое меню ней) на сайт для ознаконления ро- детей?		y_	редуснотрена ли организация четои особенностей здоровья нщевые аллергии)? ДА НЕТ			4	
	ли ежедневое (фактическое) ознаконления родителей и детей			роводится ли уборка после ка нщи?	ждого пр	нена	6	And districts and with American
то оням В	сутствуют повторы в смежные дня?	1		бнаруживались ли в столовой ы или следы их жизнедеятелы		ые, грызу-	7	V
8 меню от и продукт	сутствуют запрещенные блюда ы?	L [n	озданы ли условия для соблю, равил личныя гигиены (достуг ылу, средствам для сушки рук	п к ракові		V	
регланент	Соответствует ли количество приемов пищи регланентированное цикличным меню режиму работы школы?		В	выпалялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		о детьни		H
	организации приказ о создании и по- оты бракеражной комиссии?		c	ьмелялись ли при сравнении и утвержденным меню факты м амены отдельных блюд?			The state of the s	
	 партий приготовленных блюд син- акераж (с записью в соответствую- але)? 	V	annin Angelian Anni	Імелись ли факты выдачи детя	IH OCTIABU	уей лищи?		
нива и но нинистра	елерок обсуждаются из общеродител гут явиться основанием для обращен ции школы, ее учредителя и оператор киных органов контроля (кадзора)	ий в адрес	ад- жи го- д	ажно! Порядок проведения м онтроля по организации пита оступ родителей в столовую с альным нормативным актом ц	ния обуча иколы) ре	нощихся (в т	он числ	P

Уаничина Н.С. Хания-

Продукты, которые НЕ допускаются при Следует обратить внимание на: организации общественного питания в школе: Макароны по-флотски (с Соответствие реализованных блюд утвержден-Любые пищевые продукты нясным фаршен), макароны донашнего (не пронышкону неню с рубленым янцом, янчинленного) изготовления ца-глазунья Санитарио-технологическое содержание поме-Мясо диких животных, Уксус, горчица, хрен, перец щения для приена пищи, состояние обеденной янца и нясо водоплаваюострый и другие жгучие небели, столовой посуды ших птиц приправы Зельцы, кровяные и ли-Условия соблюдения правил личной гигиены Острые соусы, кетчуп, майверные, сырокопченые DOLPHH онез, наринованные овощи колбасы, заливные блюда, и фрукты студин, форшилк из Наличке и состояние у сотрудников, осущестсельди вляющих раздачу готовых блюд (чистый халат Коемовые кондитерские р Грибы, сало, маргарин, нли фартук, головной убор, рабочая обувы и энижодип) вильден торты) паштеты и блимчики с Наличие протоколов лабораторных исследовамясом и с творогом ний контроля качества и безоласности поступа-Арахис, карамель, в тон ющей пищевой продукции и выпускаеных числе и леденцовая Жареные во фритюре пиготовых блюд щевые продукты и изделия Квас, натуральный кофе, Вхусовые предпочтения детей, удовлетворензнергетики, газировка, Окрошки и холодные супы ность ассортиментом и качеством блюд (по ре-KYMMC зультатан выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей) Объен и вид пищевых отходов после приема Проведение неооприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ: HET Инсется ли в организации меню для всех воз-Выявлялись ли факты недопуска к реализации растных групп и режинов работы школы? блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний несяц? Вывещено ли цикличное меню (тиловое меню Предуснотрена ли организация питания детей с на 10-14 дней) на сайт для ознаконления роучетон особенностей здоровья (сахарный диабет, дителей и дотой? пищевые аллергии)? ДА НЕТ Вывашано ли ежедневое (фактическое) Проводится ли уборка после каждого приема меню для ознажонления родителей и детей пним? Обнаруживались ли в столовой насеконые, грызу-В меню отсутствуют повторы в смежные дин? ны или следы их жизнедеятельности? В меню отсутствуют запрещенные блюда Созданы ли условия для соблюдения детьии и продукты? правил личный гигиены (доступ к раковинан, нылу, средстван для сушки рук)? Соответствует ли количество приемов пищи регланентированное цикличным неню режиму Выпалялись ли замечания к соблюдению детьми работы школы? правил личной гигиены? Выявлялись ли при сравнении фактического меню Есть ди в организации приказ о создании и пос утвержденным меню факты исключения или рядке работы бракеражной коннесни? замены отдельных блюд? От всех ли партий приготовленных блюд сжи-Инелись ли факты выдачи детян остывшей пищи? нается бракераж (с записью в соответствующен журнале)?

Варданян выблана Прегалесовне Ов. 09.212 Све

Важно! Порядок проведения нероприятий родительского

кальның нормативның актом школы

контроля по организации питания обучающихся (в том числе

доступ родителей в столовую школы) регламентируется ло-

Ители провирок обсуждаются на общеродительских собра-

нисх и мотут явиться основанием для обращений в адрес ад-

номистрации школы, ее учредителя и оператора питания го-

субарствонных органов контроля (надзора)

мбоу «Сош № 1», дата проверки <u>06 09</u> 2/

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:

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

-professional metric of the control	Соответствие реализованных блюд нону неню		00	Любые пищевые продукты донашнего (не проныш- ленного) изготовления	🗼 нясным фар	о-флотски (с шен), макароны яйцом, янчни-
9	Санитарно-технологическое содер: щения для приена пищи, состояние небели, столовой посуды			Мясо диких животных, яйца и нясо водоплаваю- щих птиц	£ M. M.	іца, хрен, перец угие жгучие
(S).	Условня соблюдения правня личной детьми		898	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, форшмак из	A-60	сы, кетчуп, май- ованные овощи
	Наличне и состояние у сотрудников, осущест- вляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувы) Наличне протоколов лабораторных исследова- ний контроля качества и безопасности поступа- ющей лищевой продукции и выпусхаемых готовых блюд Вхусовые предпочтения детей, удовлетворен- ность ассортиментом и качеством блюд (по ре- зультатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласня родителей)		P	сельди Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с	Креновые к изделия (пи торты)	онднтерские рожные и
Variation (MODE). Name of the Control of the Contr			сследова- н поступа- ных Жареные во фритюре		Д Арахис, кар числе и лед	амель, в том Фицовая
			E	щевые продукты и изделия Окрошки и холодные супы	Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс	
00	детей, с согласня родителей) Объен и вид пищевых отходов после приема пищи					
6	Проведение мероприятий по инфорродителей и детей о здоровом пита				The state of the	
ЧЕКЛИ	ІСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КО			низации горяче	питания	в школе:
Имеется л	н в организации меню для всех воз-	да н	ET B.	малялись ли факты недопусь	са к реализации	ДА HE I
растных гр	рупл и режинов работы школы?	V manual manual		юд и продуктов по результат жной комиссии за последни		and the second s
	ли цикличное меню (тиловое меню ней) на сайт для ознакомления ро- детей?		yu	редуснотрена ли организаци етон особенностей здоровы щевые аллергии)? ДА НЕТ		
	ля ежедневое (фактическое) ознаконления родителей и детей	V		ооводится ли уборка после ка щи?	эждого приема	The state of the s
8 меню от	сутствуют повторы в смежные дни?	V		5наруживались ли в столово! 1 или следы мх жизнедеятель		V
н продукт		V	np	озданы як условия для соблю завил личный гигиены (досту илу, средствам для сушки рук	п к рачовинам,	
	вует ли количество приемов лици ированное цикличным меню режиму юлы?	Formation of the second	8.	желялись ли замечания к соф зеил личной гигиены?		AMERICAN AND AND AND AND AND AND AND AND AND A
	организации приказ о создании и по- оты бракеражной комиссии?	N TOTAL (TOTAL STATE OF THE STA	cy	являлись ли при сравнении пвержденным меню факты и мены отдельных блюд?		L
	глартий приготовленных блюд сни- акераж (с записью в соответствую- ane)?		И	челись ли факты выдачи детя	» остывшей пищи?	
миях и но г	ги просерок обсуждаются на общ родительских собра- и и могут явиться основанием для обращений в адрес ад- истрации школы, ее учредителя и оператора питания го- ретоликых органов контроля (надзора)			жно! Порядок проведения м нтроля по организации пита ступ родителей в столовую и льным нормативным актом и	ния обучающихся (в школы) регламентиру	гом числе
			фио по	лпись 2		

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

	Следует обратить внимание	на:	X	Продукты, которые НЕ организации обществ		допускаются при нного питания в школе:		
	Соответствие реализованных блюд нону неню	утвержден-		Любые пищевые продукты донашнего (не промыш- ленного) изготовления	5	Макароны п нясным фар с рубленым: ца-глазунья	шен), мак яйцом, ян	ароны
(4)	Санитарно-технологическое содерх щения для приема пищи, состояние мебели, столовой посуды		©	Мясо диких живетных, яйца и несо вороплаваю- щих лиц		Уксус, горчи острый и др приправы		,
05	Условия соблюдения правил личной детьми		898	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырохопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшнак из		Острые соус онез, марин и фрукты	-	
	Наличне и состояние у сотрудников, осущест- вляющих раздачу готовых блюд (чистый халат яли фартук, головной убор, рабочая обувы) Наличне протоколов лабораторных неследова- ний контроля качества и безопасности поступа- ющей пищевой продукции и выпускаеных готовых блюд Вхусовые предпочтения детей, удовлетворен- ность ассортиментом и качеством блюд (по ре- зультатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)			сельди Грибы, сало, маргарии,	0	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) Арахис, карамель, в том числе и леденцовая		
				паштеты и блимчики с иясом и с творогом Жареные во фритюре пи-	000			ЮМ
				щевые продукты и изделия Окрошки и холодные супы		Квас, натура энергетики, куныс		-
9	Объен и вид пищевых отходов посл пищи		20 3	1)	200			
₩ •	Проведение нероприятий по инфорродителей и детей о здоровои пита		0					
ЧЕКЛИ	ст родительского ко	ЭНТРОЛЯ	OPTA	низации горячь	ro n	RNHATN	вшк	ОЛЕ:
		ДА НЕ	T				ДА	HET
	не организации меню для всех воз- ула и режимов работы школы?	V	6л	жвлялись ли факты недопуск жод и продуктов по результат жной комиссии за последний	ан рабо	ты браке-	3 3 4 4 4 5 7 7 8 7 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	The second secon
	ли цикличное меню (тиловое меню ней) на сайт для ознакомления ро- детей?	V	ابر ا	редуснотрена ли организаци: етон особенностей здоровья нцевые аллергии)? ДА НЕТ			V	and the state of t
	ли ежедневое (фактическое) знаконления родителей и детей	V	Пр	ооводится ли уборка после ка ицн?	аждого п	риена		
В меню отс	утствуют повторы в смежные дня?	V	6	5наруживались ли в столовою в или следы их жизнедеятель		ные, грызу-		V
В меню отс н продукть	утствуют запрещенные блюда «?	V	пр	озданы ли условия для соблю навил личный гигиены (досту 1лу, средстван для сушки рук	п к раков		V	
	вует ли количество приемов лищи ированное цикличным неню режиму илы	V	Вы	налялись ли замечания к соб завил личной гигиены?		иматер си		V
	рганизации приказ о создании и по- эты бракеражной комиссии?	V	cy	жалялись ли при сравнении утвержденным меню факты и мены отдельных блюд?				V
мается бра			И	челись яи факты выдачи детя	IM ОСТЫВ	шей пищи?		V
мается бракераж (с записью в соответствующем журнале)? Итоги преперок обсуждаются на общеродительских собраниях и ногут пить и основанием для обрашения в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов иситроля (надзора)			- #G	ажно! Порядок проведения н энтроля по организации пита эступ родителей в столовую и пынын нориативным актом ц	ния обуч школы) р	нающихся (в т	он числе	

Bureba

65 Klace

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

= E	Соответствие реализованных блюд нону неню	утаержден-		Любые пищевые продукты донашнего (не проныш- ленного) изготовления	нясным	ны по-флотски (с фаршеи), макаронь ным яйцом, янчки- унья
3		Условия соблюдения правил личной гиснены Верные, сырокопченые		10.00	орчица, хрен, перец и другие жгучие вы	
\$	Условия соблюдения правил личной детъми			1.0	соусы, кетчуп, май- аринованные овощи ы	
-00	Наличне и состояние у сотрудников вляющих раздачу готовых блюд (чик жли фартук, головной убор, рабочая	стыя халат	THE PERSON	сельди Грибы, сало, маргарян,	нздели:	ые кондитерские з (пирожные и
- G	Наличне протоколов лабораторных неслед ний контроля качества и безопасности пос ющей пищевой продукции и выпускаеных готовых блюд		(CF)	иясон и с творогом Жареные во фритюре пи-	ф Арахис числе н	, карамель, в том леденцовая
	ность ассортиментом и качеством б	люд (по ре-	<u>e</u>	Окрошки и холодные сулы	Keac, H	атуральный кофе, гики, газировка,
5	Объем и вид пищевых отходов посл	е приења		20 3	and (6
6.				20		6/13
	родителен и детеи о здоровом пита	194 M 14				
EKЛИ		ОНТРОЛ		АНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕ	ЕГО ПИТАН	ия в школе
MOGTCS /		ОНТРОЛ	ET 84	ьмалялись ли факты недопус: под и продуктов по результа:	ка к реализации там работы браке	DA HET
моется л гстных г ывешено д 10-14 д	О ЛИ ЦИКЛИЧИВЕ МЕНЮ (ТИПОВОЕ МЕНО) НА САЙТ ДЛЯ ВСЕХ ВОЗ-	ртук головной убор, рабочая обувы не протоколов лабораторных исследованитроля качества и безопасности поступаницевой продукции и выпускаемых из безопасности поступаницевой продукции и выпускаемых из белона безопасности поступаницевой продукции и выпускаемых из безопасности поступаницевой продукции и выпускаемых из веторотом жачествой блюд (по ретам выборочного опроса (анкетирования) с согласия родителей) и вид пищевых отходов после приема дение нероприятия по информированию елей и детей о здоровом питамии Одительского контроля организации горячего питамия ДА НЕТ Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? Предусторна ли организация питамия детей с учетом осренностей здоровыя (сахариый диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ Проводится ли уборка после каждого приема пищем даление блюда Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или запрещенные блюда Количество приемов пищи ное цикличным неню режиму Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личный гигнены? Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личный гигнены? Выявлялись ли замечания фактического мечно с утвержденным меню факты исключения пиши? Инелись ли факты выдачи детям остывшей пиши? Инелись ли факты выдачи детям остывшей пиши?	AA HET			
1 котеем 1 жинт ж 1 мецеви 1 мецеви 1 мецеви	О ЛИ ЦИКЛИЧИВЕ МЕНЮ (ТИПОВОЕ МЕНО) НА САЙТ ДЛЯ ВСЕХ ВОЗ-	ОНТРОЛ	Be 67 pa	ывалялись ли факты недопуст пюд и продуктов по результат вжиой комиссии за последни редуснотрена ли организаци нетом особенностей здоровы ищевые аллергии)? ДА НЕТ роводится ли уборка после к	ка к реализации там работы брак й месяц? ня питания детей в (сахарный диаб	A HE
1 кэгөөм 1 жингэс энөшөөн 1, р1-от б 11 бөлөтж 11 көлөгж 11 коно	ИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КО и в организации меню для всех воз- рупп и режимов работы школы? о ли цикличное меню (тиловое меню ней) на сайт для ознакомления ро- детей? о ли ежедневое (фактическое)	ОНТРОЛ	Bs 67 ps ni	ьмалялись ли факты недопуст под и продуктов по результат ажной коинссии за последни редуснотрена ли организаци иетон особенностей здоровы ищевые аллергии)? ДА НЕТ роводится ли уборка после к ищи? бнаруживались ли в столово	ка к реализации там работы бракой й месяц? из питания детей в (сахарный диаб аждого приема й насекомые, гры	C U C
моется л эстных г ывешени а 10-14 д ителей и ывешени еню для меню о продукт	ИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КО и в организации меню для всех воз- рупп и режимов работы школы? о ли цикличире меню (типовое меню ней) на сайт для ознаконления ро- детей? о ли ежедневое (фактическое) ознаконления родителей и детей ссутствуют повторы в смежные дня? ссутствуют запрещенные блюда ы?	ОНТРОЛ	Ba Gr Pa	ымвлялись ли факты недопуст под и продуктов по результат ажной коимссии за последни редусмотрена ли оргамизаци нетон особенностей здоровы ищевые аллергии)? ДА НЕТ роводится ли уборка после к ищи? бнаруживались ли в столово ы или следы их жизнедеятель озданы ли условия для соблк равил личный гигиены (досту	ка к реализации гам работы браки й месяц? п питания детей в (сахарный диаб аждого приема й насекомые, гры ности? одения детьми и к раковинам,	C U C
моется л эстных г эстных г э эстных г эстных г эстных г эстных г эстных г эстных г эстных г эстных г эстных г эстных г э эстных г эстных г эстных г э эстных г э э э э э э э э э э о э э о э о э о э	и в организации меню для всех воз- рупп и режимов работы школы? о ли цикличиое меню (типовое меню ней) на сайт для ознаконления ро- детей? о ли ежедневое (фактическое) ознаконления родителей и детей сутствуют повторы в смежные дии? сутствуют запрещенные блюда ы? таует ли количество приемов пищи тированное цикличным неню режиму	ОНТРОЛ	Ba Graps	ьмалялись ли факты недопустод и продуктов по результатажной комиссии за последни редуснотрена ли организаци итом особенностей здоровы ищевые аллергии)? ДА НЕТ роводится ли уборка после кищи? биаруживались ли в столовоы или следы их жизнедеятель озданы ли условия для соблк равил личный гигиены (достуылу, средствам для сушки ругыялялись ли замечания к со	ка к реализации там работы браки й месяц? из питания детей в (сахарный диаб аждого приена ий насекомые, гры мости? одения детьми ил к раковинам, к)?	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
моется л астных г астных г астных г астных г ателей ж меню о меню о меню о меню о меню о ответс егланея аботы ш	и в организации меню для всех воз- рупп и режимов работы школы? о ли цикличиое меню (типовое меню ней) на сайт для ознаконления ро- детей? о ли ежедневое (фактическое) ознаконления родителей и детей сутствуют повторы в смежные дии? сутствуют запрещенные блюда ы? таует ли количество приемов пищи тированное цикличным неню режиму	ОНТРОЛ	Ba Grand Para Para Para Para Para Para Para Par	ьжалялись ли факты недопуст под и продуктов по результат ажной коимссии за последни редуснотрена ли организаци нетом особенностей здоровы ищевые аллергии)? ДА НЕТ роводится ли уборка после к ищи? бнаруживались ли в столово ы или следы их жизнедеятель озданы ли условия для соблк равил личный гигиены (досту ылу, средствам для сушки руг ыявлялись ли замечания к со равил личной гигиены? ыявлялись ли при сравнении утвержденным меню факты и	ка к реализации там работы браки й месяц? ия питания детей в (сахарный диаб аждого приема й насекомые, гры мости? одения детьми и к раковинам, к)? фактического ме	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C
мется л зстных г меней в меней о меней	и в организации меню для всех воз- рупп и режимов работы школы? о ли цикличире меню (типовое меню ней) на сайт для ознаконления ро- детей? оли ежедневое (фактическое) ознаконления родителей и детей сутствуют повторы в смежные дня? сутствуют запрещенные блюда ы? проезиное цикличным меню режиму колы? организации приказ о создании и по- юты бракеражной комисски? и партий приготовленных блюд сии- изкераж (с записью в соответствую-	ОНТРОЛ	Ba B	ывалялись ли факты недопустод и продуктов по результата ажной комиссии за последни редуснотрена ли организаци нетои особенностей здоровы ищевые аллергии)? ДА НЕТ роводится ли уборка после к ищи? бнаруживались ли в столово ы или следы их жизиедеятель озданы ли условия для соблк равил личный гигиены (досту ылу, средствам для сушки руг ыявлялись ли замечания к со равил личной гигиены? ыявлялись ли при сравнении утвержденным неню факты утвержденным колод?	ка к реализации там работы браке й месяц? пя питания детей в (сахарный диаб аждого приема и насеконые, гры ности? одения детьми и к раковинам, к)? блюдению детьм фактического не	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C

	Следует обратить внимание	X	Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школ					
And small and additional	Соответствие реализованных блюд нону неню	утвержден-		Любые пищевые продукты донашнего (не проныш- ленного) изготовления	нясным фа	по-флотски (с ршен), макароны ч яйцом, яични- .я		
4	Самитарно-технологическое содер: щения для приема пищи, состояние мебели, столовой посуды			инца, хрен, перец ругие жгучие				
	Условия соблюдения правил личной гигиены детьми Наличне и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувы) Наличне протоколов лабораторных исследова-			Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, запивные блюда, студны, форшнак из	1.63	усы, кетчуп, май- нованные овощи		
				сельди Грибы, сало, маргарии, паштеты и блинчики с	Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)			
Transition of the second of th	паличне протоколов ласораторных исследова- ний контроля качества и безопасности поступа- ющей лищевой продукции и выпускаеных готовых блюд		4	мясом и с творогом Жареные во фритюре пи- щевые продукты и изделия	числе и ле	рамель, в том денцовая ральный кофе,		
	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворен- ность ассортиментом и качеством блюд (по ре- зультатам выборочного опроса (анкетирования) дотей, с согласия родителей)			Окрошки и холодные супы	A1	и, газировка,		
5	Объем и вид пищевых отходов посл пищи	е приења		80 3				
3	Проведение нероприятий по нифор родителей и детей о здоровом пита			9	*	ST		
ЧЕКЛИ	ИСТ РОДИ <mark>ТЕЛЬСКОГО</mark> КО	ОНТРОЛ	A OPLA	чизации горяча	ЕГО ПИТАНИ	я в школе:		
		ДА Н	ET			да нет		
	и в организации меню для всех воз- рупп и режимов работы школы?	V	61	ывалялись ли факты недолус: под и продуктов по результат ижной комиссии за последни:	там работы браке-			
	о ли цикличное меню (типовое меню цей) на сайт для ознакомпения ро- детей?		y.	редусмотрена ли организаци етон особенностей здоровы «цевые аллергии)? ДА НЕТ				
	э ля ежедневое (фактическое) ознаконления родителей и детей	V		роводится ли уборка после к ящи?	аждого приема			
В меню от	гсутствуют повторы в смежные дня?	V		бнаруживались ли в столово ы или следы их жизнедеятель		- Wasanasana		
и продукт		V	nı	озданы ли условня для соблю равил личный гигиены (досту ылу, средствам для сушки руг	л к раковинан,	V		
регланен	Соответствует ли количество приемов лищи регланентированное цикличным меню режиму работы школы? Есть ли в организации приказ о создании и по- рядке работы бракеражной кониссии?		В	ьмелялись ли замечания к со равил личной гигиены?				
			c	ьмалялись ли при сравнении утвержденным меню факты и ямены отдельных блюд?		V		
	и партий приготовленных блюд сни- ракераж (с записью в соответствую- (ane)?	V	И	нелись ли факты выдачи дет	ян остывшей пищя?			
HYDRACTOR	очерок обсуждаются на общеродите: исут явиться основанием для обращею щик школы, ее учредителя и операто енных органов контроля (надзора)	ий в адрес а	Д- ко о- д	ажно! Порядок проведения и онтроля по организации пита оступ родителей в столовую впыным нормативным актом к	ання обучающихся (школы) регламенти	в тон числе		

Доненова Н. С.

Следует обратить внимание на:

11 a Rec

Продукты, которые НЕ допускаются при

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

				организации обществ	енного питания	в школе:
	Соответствие розлизованных блюд нону неню	утвержден-		Любые пищевые продукты донашнего (не промыш- ленкого) изготовления	насным фар	по-флотски (с ршем), макароны яйцом, янчки- а
(1)	Санитарно-технологическое содер: щения для приема пищи, состояние мебели, столовой посуды			Мясо дикнх животных, яйца и нясо водоплаваю- щих птиц	/ W_W)	ица, хрен, перец ругие жгучие
	Условия соблюдения правил личной детьми		898	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из	1.01	сы, кетчуп, май- нованные овощи
	Наличне и состояние у сотрудников, осущест вляющих раздачу готовых блюд (чистый кала или фартук, головной убор, рабочая обувь) Навичне протоковов лабораторных исслевов		PP	сельди Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с	Креновые » изделия (пы торты)	ондитерские грожные и
	Наличке протоколов лабораторных ний контроля качества и безопасно ющей лищевой продукции и выпуск готовых блюд	ости поступа-	109	мясом и с творогом Жареные во фритюре пи- щевые продукты и изделия	4	мот в длемьс Въводие
() () ()	Вкусовые предпочтення детей, удов ность ассортиментом и качеством б зультатам выборочного опроса (анк детей, с согласия родителей)	люд (по ре-	Ø	Окрошки и холодные супы	APR annual	альный кофе, , газировка,
6	Объен и вид пищевых отходов посл пищи		20 3	M C	Deal	
~ <u>5-</u>	Проведение мероприятий по инфорродителей и детей о здоровом пита				**	8
ЧЕКЛИ	ист родительского к	онтроля	ROPLA	НИЗАЦИИ ГОРЯЧЕ	питания	в школе:
		ДА НЕ	T .			ДА HET
растных г	н в организации меню для всех воз- рупп и режимов работы школы?		6л	нявлялись ли факты недопуск код и продуктов по результат шкной комиссии за последний	ан работы браке-	V
	о ли цикличное меню (тыповое меню ней) на сайт для ознаконления ро- ретей?	V	_ yvi	редуснотрена ли организаци: етон особенностей здоровья (щевые аллергии)? ДА НЕТ		
	элн ежедневое (фактическое) ознаконления родителей и детей	V AND COLUMN TO THE COLUMN TO		роводится ян уборка после ка иди?	аждого приена	
В меню от	гсутствуют повторы в смежные дии?	<u> </u>		бнаруживались ли в столової нили следы их жизнедеятелы		
н продукт		V	np	озданы ли условия для соблю завил личный гигиены (достуг илу, средстван для сушки рук	п к раковинан,	V
	твует ли количество прненов пищи гированное цикличным неню режиму колы?		2	жвлялись ли замячания к соб завил личной гигиены?	блюдению детьми	
	организации приказ о создания и по- іоты бракеражной комиссии?	V	C)	жалялись ли при сравнении утвержденным меню факты и мены отдельных блюд?		
	и партий приготовленных блюд сни- акераж (с записью в соответствую~ ane)?	The second secon	И	мелись ли факты выдачи детя	ин остывшей пищи?	
ниях и мо нинистра	оверок обсуждаются на общероднтел пут яяиться основанием для обращен ицин школы, ее учредителя и операто ёйных органов контроля (надзора)	на в адрес ад	- #0	ажно! Порядок проведения м энтроля по организации пита эступ родителей в столовую и ильным нормативным актом ц	ния обучающихся (в школы) регланентир	том числе
				C8555670000000000000000000000000000000000		

мбоу «сош № 1» , дата проверки <u>6. 09. 21 9 </u> ⁸ ⁷

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

	Следует обратить внимание	Hat	X	Продукты, которые НЕ организации общество	Е допускаются при венного питания в школе:			
3=	Соответствие резлизованных блюд нону неню	утвержден-		Любые пищевые продукты донашнего (не проныш-ленкого) изготовления	с ру	ароны по-ф. чым фаршен бленым яйце глазунья	і), мажарон	
0	Санитарно-технологическое содерх щения для приема пищи, состояние небели, столовой посуды			Мясо диких живётных, яйца и нясо водоплаваю- щих птиц	OETE OCTE	ус, горчица, : оый и другие правы		·LL
S.	Условня соблюдения правил личной детъмн	ГИГИВИЫ	898	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, ступны форшнак из	(P) оне:	рые соусы, к з, наржнова:	-	
	Наличне и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь) Наличне протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей лищевой продукции и выпускаеных готовых блюд Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)		студни, форшнак из сельди		А Кре	и фрукты Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)		
= <u>Q</u>				паштеты и блимчики с мясом и с творогом Жареные во фритюре пи- щевые продукты и изделия	Арахис, кар числе и лед			
			52	Окрошки и холодные супы	A10	с, натуральн ргетики, газі ыс	-	
6	Объем и вид пищевых отходов посл пищи		2 3	6) 53			
50	Проведение мероприятий по инфорродителей и детей о здоровом пита					***	8	
ЧЕКЛИ	ст родительского ко	ЭНТРОЛЯ	ROPEA	НИЗАЦИИ ГОРЯЧЕ	го пит	ания в	школі	E:
		ДА НЕ	T			Д	A HE	Τ,
	и в организации меню для есех воз- рупл и режимов работы школы?	and the state of t	6л	желялись ли факты недопуск вод и продуктов по результат вкной комиссии за последний	ам работы бр			
	ли цикличное меню (типовое меню ней) на сайт для ознакомления ро- детей?		_ yu	редуснотрена ли организаци: етон особенностей здоровья (щевые аллергни)? ДА НЕТ			1	
	ли ежедневое (фактическое) ознаконления родителей и детей			роводится ли уборка после ка ящи?	ждого прнен	13		_
В меню от	сутствуют повторы в смежные дин?	V	2	бнаруживались ли в столовой и или следы их жизнедеятелы		грызу-		
8 меню от и продукт	сутствуют запрещенные блюда ы?	V	ng	ээданы ли условия для соблю завил личный гигиены (достуг ылу, средствам для сушки рук	п к раковина			
	вует ли количество приемов пищи ированное цикличным меню режиму колы?		Ві	ыввлялись ли замечания к собравил личной гигиены?		ТЬМИ		7
Есть ли в организации приказ о создании и по- рядке работы бракеражной комиссии?		Y	C	ыявлялись ли при сравнении утвержденным меню факты и имены отдельных блюд?	•		A service and a	
	 партий приготовленных блюд сни- акераж (с записью в соответствую- але)? 		И	мелись ли факты выдачи детя	ін остывше й	пищи?	The second secon	7
ниях и мо нинистра	верок обсуждаются на общеродител гут явиться основанием для обращен цин школы, ее учредителя и операто энных органов контроля (надзора)	на е адрес ад	- XC	ажно! Порядок проведения м онтроля по организации пита оступ родителей в столовую и альным норнативным актом и	ния обучаюц школы) регла	ихся (в том	числе	

Трендо регуль водения Териноградовина