

8.09.2023г.

МБОУ «СОШ № 1», ДАТА ПРОВЕРКИ _____

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

✓ Следует обратить внимание на:	✗ Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:	
Соответствие реализованных блюд утвержденному меню	Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления	Макароны по-флотски (с мясом, фаршем), макарон с рубленым мясом, начинка-глазунья
Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды	Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц	Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
Условия соблюдения правил личной гигиены детьми	Зелень, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди	Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)	Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд	Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия	Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)	Окрошки и холодные супы	Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, лимонады
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		
Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании		

ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

Итоги проверки обсуждаются на общеродительском собрании и могут являться основанием для обращения в органы надзора и контроля за качеством питания в образовательных учреждениях.

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

ФИО, подпись

Сергеева Анна
Сергеева Анна

8 сентября 2023.

МБОУ «СОШ № 1», ДАТА ПРОВЕРКИ _____

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

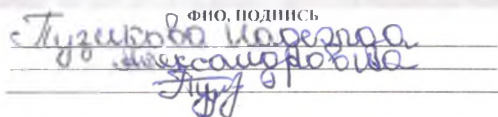
 Следует обратить внимание на  Соответствие реализованного блюда утвержденному меню  Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды  Условие соблюдения правил личной гигиены детьми  Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых 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  Зелень, кровяные и liverwurst, сырокоченные колбасы, заливные блюда, студни, фарши из сыра  Грибы, сало, маргарин, плавленые сырки и блинчики с маслом и 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, маринованные овощи и фрукты  Кремные кондитерские изделия (пирожные и торты)  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая  Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, вина
---	--

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

Итоги проверок обсуждаются на общешкольных собраниях и могут являться основанием для обращения в адрес администрации школы, ее управления и инспектора питания (судебных органов контроля (надзор)).

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

ФИО, ПОДПИСЬ


РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:



Соблюдение требований к блюду утвержденного меню



Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденных столов, 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



Вкусные 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



Залызы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, формашки из салатов



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макаронные изделия (с мясным фаршем), макароны с рубленым мясом, яичница-галушка



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринарованные 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?

☐ ☐

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

☐ ☐

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

☐ ☐

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

☐ ☐

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

☐ ☐

Проводится ли уборка после каждого приема пищи?

☐ ☐

В меню отсутствуют повторения в течение дня?

☐ ☐

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

☐ ☐

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

☐ ☐

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

☐ ☐

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

☐ ☐

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

☐ ☐

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

☐ ☐

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

☐ ☐

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?

☐ ☐

Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?

☐ ☐

Итоги проверки обсуждаются на общешкольных собраниях и могут являться основанием для информирования органов государственного 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

ФИО, ПОДПИСЬ

Мамочкина Елена Владимировна

Б.В.И.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

✓ Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованного блюда утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденных 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, формочки из сельди



Грибы, сало, маргарин, пшеницы в блинчиках с мясом и с творогом



Жаренные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макаронные изделия (с макаронными изделиями), макаронные изделия с рубленым яйцом, яичница-глазунья



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



Острые соусы, вичуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Кефир, натуральный кофе, энергетика, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

Многие проверки обсуждаются на родительских собраниях и могут являться основанием для обращения в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания с государственными органами контроля (надзора).

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

ФИО, ПОДПИСЬ

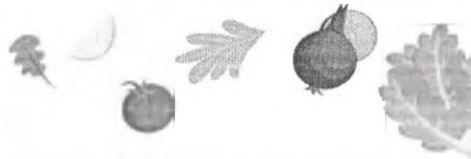
Кравченко Т.И. 23.09.18

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, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, формочки из семян
-  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с маслом и с творогом
-  Жирные 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, перцы, острые и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
-  Крендельные кондитерские изделия (пирожные и торты)
-  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
-  Кофе, натуранный 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?	☒	☐	Выявлялись ли факты недопуска в реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	☐	☒
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	☒	☐	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	☒	☐
Вывешено ли ежедневное (сухотическое) меню для ознакомления родителей и детей	☒	☐	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	☒	☐
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	☒	☐	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	☐	☒
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	☒	☐	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	☒	☐
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированному циклическому меню режиму работы школы?	☒	☐	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	☐	☒
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	☒	☐	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	☐	☒
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	☒	☐	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐	☒

Итого: проверка обсуждается на общеродительских собраниях и может являться основанием для обращения в адрес администрации школы, ее учредителя и инспектора питания территориальных 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.

ФНО, ПОДПИСЬ

Маркушина А.С. Ин. А.И.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

✓ Следует обратить внимание на

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

Соответствие реализованных блюд утвержденному меню

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

Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления

Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц

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

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

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия

Окрошки и холодные супы

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

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

Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты

Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)

Арахис, карамель, в том числе и леденцовая

Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, югис

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

Итоги проверки обсуждались на общешкольном собрании и могут являться основанием для обращения в органы управления школой, в органы управления образованием, в органы 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.

ФИО, ПОДПИСЬ

Лукисова Юлия Анастасьевна

85

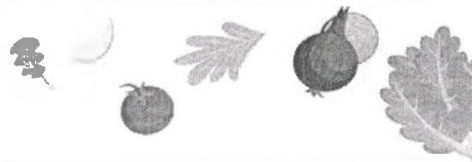
РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на

-  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
-  Санитарно-гигиеническое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
-  Условие 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, яиц и мясо водоплавающих птиц
-  Зельцы, кровяные и liverные сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, фаршированные салати
-  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, маринованные овощи и фрукты
-  Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
-  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
-  Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, пунис



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

Итого и проведено обсуждение на родительском собрании с инициативой о направлении для обращения в адрес административных органов, уполномоченных на проведение санитарно-гигиенического контроля (надзор)

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

ФИО, ПОДПИСЬ

Паранова Марина Викторовна

Буря Е. А.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

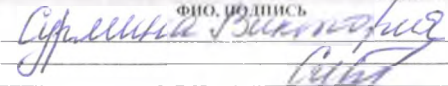
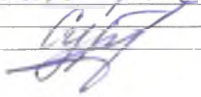
 Следует обратить внимание на  Соответствие реализованному блюду утвержденному меню  Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды  Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)  Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд  Вкусные 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, птиц и мясо водоплавающих птиц  Зельцы, кровяные и liverные сырные колбасы, заливные блюда, студни, формаж из сельди  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом  Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия  Окрошки и холодные супы  Макаронно-флотские (с мясным фаршем), макарон с рубленым мясом, мясной-глазунья  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринадные овощи и фрукты  Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая  Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, punch
---	--

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

Итого: Проверка осуществляется на общеродительских собраниях и могут вестись основаниями для обращения в адрес административных органов, не уполномоченных на проведение проверок 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.

Ф.И.О. ПОДПИСЬ


8 а класс

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



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



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зеленцы, кровяные и liverные, сыровяпные колбасы, заливные блюда, студии, фаршированные сельди



Грибы, сало, маргарин, пшители и блинчики с маслом и с творогом



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Овощи и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кренковые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, смузи



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?	☒	☐	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	☐	☒
Выложено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	☒	☐	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия)? ДА НЕТ	☒	☐
Выложено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	☒	☐	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	☒	☐
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	☒	☐	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	☐	☒
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	☒	☐	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	☒	☐
Соответствует ли количество приемов пищи регламенту образовательного циклического меню режима работы школы?	☒	☐	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	☐	☒
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	☒	☐	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	☐	☒
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	☒	☐	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐	☒

Итоги проверки обсуждаются на общешкольных собраниях и могут вестись основанием для формирования адресных действий дирекции школы, ее учреждений и операторов питания с участием 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.

ФИО, ПОДПИСЬ

Дашкова Н.С. И.И.И.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



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



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зеленцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, формочки из селенки



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макаронные изделия (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, ангина-ца-платуны



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Крендельные кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, смузи



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

Итого проверок обучающихся на соответствие требованиям СанПиН 188/01-2001, 188/02-2001, 188/03-2001, 188/04-2001, 188/05-2001, 188/06-2001, 188/07-2001, 188/08-2001, 188/09-2001, 188/10-2001, 188/11-2001, 188/12-2001, 188/13-2001, 188/14-2001, 188/15-2001, 188/16-2001, 188/17-2001, 188/18-2001, 188/19-2001, 188/20-2001, 188/21-2001, 188/22-2001, 188/23-2001, 188/24-2001, 188/25-2001, 188/26-2001, 188/27-2001, 188/28-2001, 188/29-2001, 188/30-2001, 188/31-2001, 188/32-2001, 188/33-2001, 188/34-2001, 188/35-2001, 188/36-2001, 188/37-2001, 188/38-2001, 188/39-2001, 188/40-2001, 188/41-2001, 188/42-2001, 188/43-2001, 188/44-2001, 188/45-2001, 188/46-2001, 188/47-2001, 188/48-2001, 188/49-2001, 188/50-2001, 188/51-2001, 188/52-2001, 188/53-2001, 188/54-2001, 188/55-2001, 188/56-2001, 188/57-2001, 188/58-2001, 188/59-2001, 188/60-2001, 188/61-2001, 188/62-2001, 188/63-2001, 188/64-2001, 188/65-2001, 188/66-2001, 188/67-2001, 188/68-2001, 188/69-2001, 188/70-2001, 188/71-2001, 188/72-2001, 188/73-2001, 188/74-2001, 188/75-2001, 188/76-2001, 188/77-2001, 188/78-2001, 188/79-2001, 188/80-2001, 188/81-2001, 188/82-2001, 188/83-2001, 188/84-2001, 188/85-2001, 188/86-2001, 188/87-2001, 188/88-2001, 188/89-2001, 188/90-2001, 188/91-2001, 188/92-2001, 188/93-2001, 188/94-2001, 188/95-2001, 188/96-2001, 188/97-2001, 188/98-2001, 188/99-2001, 188/100-2001, 188/101-2001, 188/102-2001, 188/103-2001, 188/104-2001, 188/105-2001, 188/106-2001, 188/107-2001, 188/108-2001, 188/109-2001, 188/110-2001, 188/111-2001, 188/112-2001, 188/113-2001, 188/114-2001, 188/115-2001, 188/116-2001, 188/117-2001, 188/118-2001, 188/119-2001, 188/120-2001, 188/121-2001, 188/122-2001, 188/123-2001, 188/124-2001, 188/125-2001, 188/126-2001, 188/127-2001, 188/128-2001, 188/129-2001, 188/130-2001, 188/131-2001, 188/132-2001, 188/133-2001, 188/134-2001, 188/135-2001, 188/136-2001, 188/137-2001, 188/138-2001, 188/139-2001, 188/140-2001, 188/141-2001, 188/142-2001, 188/143-2001, 188/144-2001, 188/145-2001, 188/146-2001, 188/147-2001, 188/148-2001, 188/149-2001, 188/150-2001, 188/151-2001, 188/152-2001, 188/153-2001, 188/154-2001, 188/155-2001, 188/156-2001, 188/157-2001, 188/158-2001, 188/159-2001, 188/160-2001, 188/161-2001, 188/162-2001, 188/163-2001, 188/164-2001, 188/165-2001, 188/166-2001, 188/167-2001, 188/168-2001, 188/169-2001, 188/170-2001, 188/171-2001, 188/172-2001, 188/173-2001, 188/174-2001, 188/175-2001, 188/176-2001, 188/177-2001, 188/178-2001, 188/179-2001, 188/180-2001, 188/181-2001, 188/182-2001, 188/183-2001, 188/184-2001, 188/185-2001, 188/186-2001, 188/187-2001, 188/188-2001, 188/189-2001, 188/190-2001, 188/191-2001, 188/192-2001, 188/193-2001, 188/194-2001, 188/195-2001, 188/196-2001, 188/197-2001, 188/198-2001, 188/199-2001, 188/200-2001, 188/201-2001, 188/202-2001, 188/203-2001, 188/204-2001, 188/205-2001, 188/206-2001, 188/207-2001, 188/208-2001, 188/209-2001, 188/210-2001, 188/211-2001, 188/212-2001, 188/213-2001, 188/214-2001, 188/215-2001, 188/216-2001, 188/217-2001, 188/218-2001, 188/219-2001, 188/220-2001, 188/221-2001, 188/222-2001, 188/223-2001, 188/224-2001, 188/225-2001, 188/226-2001, 188/227-2001, 188/228-2001, 188/229-2001, 188/230-2001, 188/231-2001, 188/232-2001, 188/233-2001, 188/234-2001, 188/235-2001, 188/236-2001, 188/237-2001, 188/238-2001, 188/239-2001, 188/240-2001, 188/241-2001, 188/242-2001, 188/243-2001, 188/244-2001, 188/245-2001, 188/246-2001, 188/247-2001, 188/248-2001, 188/249-2001, 188/250-2001, 188/251-2001, 188/252-2001, 188/253-2001, 188/254-2001, 188/255-2001, 188/256-2001, 188/257-2001, 188/258-2001, 188/259-2001, 188/260-2001, 188/261-2001, 188/262-2001, 188/263-2001, 188/264-2001, 188/265-2001, 188/266-2001, 188/267-2001, 188/268-2001, 188/269-2001, 188/270-2001, 188/271-2001, 188/272-2001, 188/273-2001, 188/274-2001, 188/275-2001, 188/276-2001, 188/277-2001, 188/278-2001, 188/279-2001, 188/280-2001, 188/281-2001, 188/282-2001, 188/283-2001, 188/284-2001, 188/285-2001, 188/286-2001, 188/287-2001, 188/288-2001, 188/289-2001, 188/290-2001, 188/291-2001, 188/292-2001, 188/293-2001, 188/294-2001, 188/295-2001, 188/296-2001, 188/297-2001, 188/298-2001, 188/299-2001, 188/300-2001, 188/301-2001, 188/302-2001, 188/303-2001, 188/304-2001, 188/305-2001, 188/306-2001, 188/307-2001, 188/308-2001, 188/309-2001, 188/310-2001, 188/311-2001, 188/312-2001, 188/313-2001, 188/314-2001, 188/315-2001, 188/316-2001, 188/317-2001, 188/318-2001, 188/319-2001, 188/320-2001, 188/321-2001, 188/322-2001, 188/323-2001, 188/324-2001, 188/325-2001, 188/326-2001, 188/327-2001, 188/328-2001, 188/329-2001, 188/330-2001, 188/331-2001, 188/332-2001, 188/333-2001, 188/334-2001, 188/335-2001, 188/336-2001, 188/337-2001, 188/338-2001, 188/339-2001, 188/340-2001, 188/341-2001, 188/342-2001, 188/343-2001, 188/344-2001, 188/345-2001, 188/346-2001, 188/347-2001, 188/348-2001, 188/349-2001, 188/350-2001, 188/351-2001, 188/352-2001, 188/353-2001, 188/354-2001, 188/355-2001, 188/356-2001, 188/357-2001, 188/358-2001, 188/359-2001, 188/360-2001, 188/361-2001, 188/362-2001, 188/363-2001, 188/364-2001, 188/365-2001, 188/366-2001, 188/367-2001, 188/368-2001, 188/369-2001, 188/370-2001, 188/371-2001, 188/372-2001, 188/373-2001, 188/374-2001, 188/375-2001, 188/376-2001, 188/377-2001, 188/378-2001, 188/379-2001, 188/380-2001, 188/381-2001, 188/382-2001, 188/383-2001, 188/384-2001, 188/385-2001, 188/386-2001, 188/387-2001, 188/388-2001, 188/389-2001, 188/390-2001, 188/391-2001, 188/392-2001, 188/393-2001, 188/394-2001, 188/395-2001, 188/396-2001, 188/397-2001, 188/398-2001, 188/399-2001, 188/400-2001, 188/401-2001, 188/402-2001, 188/403-2001, 188/404-2001, 188/405-2001, 188/406-2001, 188/407-2001, 188/408-2001, 188/409-2001, 188/410-2001, 188/411-2001, 188/412-2001, 188/413-2001, 188/414-2001, 188/415-2001, 188/416-2001, 188/417-2001, 188/418-2001, 188/419-2001, 188/420-2001, 188/421-2001, 188/422-2001, 188/423-2001, 188/424-2001, 188/425-2001, 188/426-2001, 188/427-2001, 188/428-2001, 188/429-2001, 188/430-2001, 188/431-2001, 188/432-2001, 188/433-2001, 188/434-2001, 188/435-2001, 188/436-2001, 188/437-2001, 188/438-2001, 188/439-2001, 188/440-2001, 188/441-2001, 188/442-2001, 188/443-2001, 188/444-2001, 188/445-2001, 188/446-2001, 188/447-2001, 188/448-2001, 188/449-2001, 188/450-2001, 188/451-2001, 188/452-2001, 188/453-2001, 188/454-2001, 188/455-2001, 188/456-2001, 188/457-2001, 188/458-2001, 188/459-2001, 188/460-2001, 188/461-2001, 188/462-2001, 188/463-2001, 188/464-2001, 188/465-2001, 188/466-2001, 188/467-2001, 188/468-2001, 188/469-2001, 188/470-2001, 188/471-2001, 188/472-2001, 188/473-2001, 188/474-2001, 188/475-2001, 188/476-2001, 188/477-2001, 188/478-2001, 188/479-2001, 188/480-2001, 188/481-2001, 188/482-2001, 188/483-2001, 188/484-2001, 188/485-2001, 188/486-2001, 188/487-2001, 188/488-2001, 188/489-2001, 188/490-2001, 188/491-2001, 188/492-2001, 188/493-2001, 188/494-2001, 188/495-2001, 188/496-2001, 188/497-2001, 188/498-2001, 188/499-2001, 188/500-2001, 188/501-2001, 188/502-2001, 188/503-2001, 188/504-2001, 188/505-2001, 188/506-2001, 188/507-2001, 188/508-2001, 188/509-2001, 188/510-2001, 188/511-2001, 188/512-2001, 188/513-2001, 188/514-2001, 188/515-2001, 188/516-2001, 188/517-2001, 188/518-2001, 188/519-2001, 188/520-2001, 188/521-2001, 188/522-2001, 188/523-2001, 188/524-2001, 188/525-2001, 188/526-2001, 188/527-2001, 188/528-2001, 188/529-2001, 188/530-2001, 188/531-2001, 188/532-2001, 188/533-2001, 188/534-2001, 188/535-2001, 188/536-2001, 188/537-2001, 188/538-2001, 188/539-2001, 188/540-2001, 188/541-2001, 188/542-2001, 188/543-2001, 188/544-2001, 188/545-2001, 188/546-2001, 188/547-2001, 188/548-2001, 188/549-2001, 188/550-2001, 188/551-2001, 188/552-2001, 188/553-2001, 188/554-2001, 188/555-2001, 188/556-2001, 188/557-2001, 188/558-2001, 188/559-2001, 188/560-2001, 188/561-2001, 188/562-2001, 188/563-2001, 188/564-2001, 188/565-2001, 188/566-2001, 188/567-2001, 188/568-2001, 188/569-2001, 188/570-2001, 188/571-2001, 188/572-2001, 188/573-2001, 188/574-2001, 188/575-2001, 188/576-2001, 188/577-2001, 188/578-2001, 188/579-2001, 188/580-2001, 188/581-2001, 188/582-2001, 188/583-2001, 188/584-2001, 188/585-2001, 188/586-2001, 188/587-2001, 188/588-2001, 188/589-2001, 188/590-2001, 188/591-2001, 188/592-2001, 188/593-2001, 188/594-2001, 188/595-2001, 188/596-2001, 188/597-2001, 188/598-2001, 188/599-2001, 188/600-2001, 188/601-2001, 188/602-2001, 188/603-2001, 188/604-2001, 188/605-2001, 188/606-2001, 188/607-2001, 188/608-2001, 188/609-2001, 188/610-2001, 188/611-2001, 188/612-2001, 188/613-2001, 188/614-2001, 188/615-2001, 188/616-2001, 188/617-2001, 188/618-2001, 188/619-2001, 188/620-2001, 188/621-2001, 188/622-2001, 188/623-2001, 188/624-2001, 188/625-2001, 188/626-2001, 188/627-2001, 188/628-2001, 188/629-2001, 188/630-2001, 188/631-2001, 188/632-2001, 188/633-2001, 188/634-2001, 188/635-2001, 188/636-2001, 188/637-2001, 188/638-2001, 188/639-2001, 188/640-2001, 188/641-2001, 188/642-2001, 188/643-2001, 188/644-2001, 188/645-2001, 188/646-2001, 188/647-2001, 188/648-2001, 188/649-2001, 188/650-2001, 188/651-2001, 188/652-2001, 188/653-2001, 188/654-2001, 188/655-2001, 188/656-2001, 188/657-2001, 188/658-2001, 188/659-2001, 188/660-2001, 188/661-2001, 188/662-2001, 188/663-2001, 188/664-2001, 188/665-2001, 188/666-2001, 188/667-2001, 188/668-2001, 188/669-2001, 188/670-2001, 188/671-2001, 188/672-2001, 188/673-2001, 188/674-2001, 188/675

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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

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

- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
- Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
- Зельцы, кровяные и ляверные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, формаж из сельди
- Грибы, сало, маргарин, пшшеты и блинчики с мясом и с творогом
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
- Окрошка и холодные супы
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макаронны с рубленым 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?	☒	☐	Выявлялись ли факты недопуска и реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	☐	☒
Вывешено ли циклическое меню (Типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	☒	☐	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	☒	☐
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	☒	☐	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	☒	☐
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	☒	☐	Обнаруживались ли в столовой наклонные, грызуны или следы их жизнедеятельности?	☐	☒
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	☒	☐	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	☒	☐
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	☒	☐	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	☐	☒
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	☒	☐	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	☐	☒
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	☒	☐	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐	☒

Итоги проверки обсуждаются на общеродительском собрании и могут являться основанием для обращения в адрес администрации школы, ее руководителей и операторов питания к соответствующим органам контроля качества.

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

ФИО, ПОДПИСЬ

Мазарев Ю.И.

Б.И.И.