

Чек-лист

родительского контроля за организацией школьного питания

	Да	Нет		Да	Нет
Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации	✓		Формирование у обучающихся культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов)	✓	
Размещение цикличного меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы	✓		Соответствие количества приемов пищи, регламентированного цикличным меню, режиму работы школы	✓	
Наличие ежедневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей	✓		Наличие в школе приказа о создании бракеражной комиссии и порядке ее работы	✓	
Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.)		✓	Выявление факта выдачи детям остывшей пищи		✓
Наличие замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для обработки и сушки рук)	✓	✓	Выявление фактов замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным		✓
Проведение уборки помещения для приема пищи после каждого приема пищи	✓		Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов		✓
Наличие повторов блюд в меню в смежные дни		✓	Снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд (с записью в соответствующий журнал)	✓	
Каким образом происходит накрытие столов? ✓ а) заранее сотрудниками столовой; б) обучающимися старших классов; в) иное указать.			Визуально оцените уровень отходов а) много; б) среднее количество; ✓ в) мало; г) нет отходов.		

Родительский контроль за организацией горячего питания проводили: Краснова Т.И., Федорова В.А., Владимиров В.В.
 Рекомендации: Все понравилось, продолжайте поддерживать родительский контроль

Выводы: Все организовано вкусно. Все устроено согласно регламенту и со всеми требованиями СанПиН.

«06» февраля 2026г.