

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: <i>педагогами</i>	Визуально оцените уровень отходов а) много; б) среднее количество; в) мало; ✓ г) нет отходов.				

Родительский контроль за организацией горячего питания проводили:

Ишеникина Анна Александровна, Киреева Анна Олеговна, Жогтарова Ольга Владимировна, Миронова Алёна Валерьевна

Рекомендации: _____

Выводы: *Организация горячего питания соответствует стандарту. Соблюдены все критерии.*

« 12 » декабря 2024 г.