

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

- Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?
- Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?
- Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?
- В меню отсутствуют повторы в смежные дни?
- В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
- Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?
- Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
- От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?

ДА НЕТ

☒ ☐

☒ ☐

☒ ☐

☒ ☐

☒ ☐

☒ ☐

☒ ☐

☒ ☐

- Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
- Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергены)?
- Проводится ли уборка после каждого приема пищи?
- Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?
- Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?
- Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
- Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?
- Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?

ДА НЕТ

☐ ☒

☒ ☐

☒ ☐

☐ ☒

☒ ☐

☐ ☒

☐ ☐ ?

☐ ☒