

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ
• 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)?	☒	☒
• Выявлялись 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 аллергии)	☒	☐
• 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?	☐	☒