

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

- Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?
 - Вывешено ли циклическое 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 циклическим 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

1

- 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

1

10

10

1

1

1

1

1