

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе

	Да	Нет		Да	Нет
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓		Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
Вывешено ли цикличное меню(типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	✓		Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья(сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	✓		Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	✓	
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓		Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓		Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	✓		Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓		Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		✓
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале?)	✓		Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Овчинникова А. А.

А.Р.Р.