

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)?	✓	
● 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 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?		✓

23.11.23г.

Мухоморова Д.А. 