

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояния блюдиной мебели, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и ливерные, сыропочки, колбасы, залитые блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинички с масон и створом



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Фокаччи и холодные супы



Макароны-пофлотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазуны



Уксус, горчица, крае, перец острый и другие жгучие приправы



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (тирамису и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовую



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, коктейли



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

ДА **НЕТ**

Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Выдано ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Выдано ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

В меню отсутствуют повторы и схожие дни?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

От всех ли партий приготовленных блюд снижается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Результаты проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора).

ДА **НЕТ**

Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Редкострояна ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? **ДА НЕТ**

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Проводится ли уборка после каждого приема пищи?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Имелись ли факты выдачи детям остышей пищи?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальными нормативными актами школы

Фото 1.1
09.3.2023

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние баджевой мебели, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд



Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:



Любые пищевые продукты донашнего (не промышленного) изготовления



Макаронные изделия (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья



Уксус, горчица, хрень, перец острый и другие жгучие приправы



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовую



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, коктейли



Бирюши и холодные супы



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Бирюши и холодные супы



Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Бирюши и холодные супы



Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Бирюши и холодные супы



Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Бирюши и холодные супы



Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Бирюши и холодные супы



Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Бирюши и холодные супы



Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Бирюши и холодные супы



Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Бирюши и холодные супы



Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия

Бирюши и холодные супы

Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди

Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия

Бирюши и холодные супы

Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди

Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия

Бирюши и холодные супы

Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди

Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия

Бирюши и холодные супы

Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди

Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия

Бирюши и холодные супы

Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди

Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия

Бирюши и холодные супы

Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди

Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия

Бирюши и холодные супы

Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди

Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия

Бирюши и холодные супы

Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди

Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия

Бирюши и холодные супы

Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди

Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия

Бирюши и холодные супы

Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди

Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия

Бирюши и холодные супы

Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди

Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия

Бирюши и холодные супы

Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди

Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия

Бирюши и холодные супы

Зельцы, кровяные и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди

Грибы, сало, маргарин, паштеты и блюда с мясом и свининой

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия

Бирюши и холодные супы

<p

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание питания для приема пищи, состояние бадейной небели, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд



Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (вык.тирования) детей, с согласия родителей)



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Масло диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и ливерные, сыропеченье «колбасы», заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Фирменки и холодные супы



Макаронные изделия (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазуны



Уксус, горчица, зразы, парец, острый и другие жгучие приправы



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



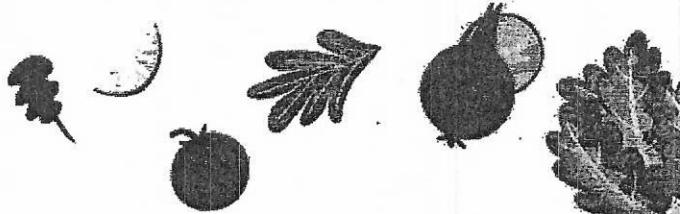
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, том числе и леденцы



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, купис



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

ДА **НЕТ**

Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Выплачено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Выплачено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

В меню отсутствуют повторы и синхронные дни?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

От всех ли партий приготовленных блюд снижается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

-тоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

ДА **НЕТ**

Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Редуцирована ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? **ДА НЕТ**

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Проводится ли уборка после каждого приема пищи?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Инвалиды ли факты выдачи детям остывшей пищи?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Важной Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальными нормативными актами школы

Губернатор Краснодарского края А. В. Добринин

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание пищевого питания для приема пищи, состояния блюдной небели, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд



Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и ливерные, сыропеченье колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и сгущенным молоком



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Фирмен и холодные супы



Макаронные изделия (с мясным фаршем), начинки с рубленым яйцом, начинка глазуны



Уксус, горчица, хрень, перец острый и другие жгучие приправы



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (тирамису и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовую



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

ДА **НЕТ**

Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Выдано ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Выдано ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

В меню отсутствуют повторы в сменные дни?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

От всех ли партий приготовленных блюд снижается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

-тот проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

ДА **НЕТ**

Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Реализуется ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? **ДА НЕТ**

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Проводится ли уборка после каждого приема пищи?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным факты исключений или замены отдельных блюд?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Имелось ли факты выдачи детям остатившей пищи?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальными нормативными актами школы

Желченко Е.Р. № 8 05.10.2022.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание питания для приема пищи, состоящие баденой небели, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд



Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:



Любые поваренные продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающихся птиц



Зельцы, кровавые и ливерные, сырники, колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из селедки



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блины с мясом и створками



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Брокколи и калоридные сушки



Макароны-пюфлетски (с мясным фаршем), макароны с рублеными яйцами, личинка-глазуница



Уксус, горчица, зрен, перец острый и другие жгучие приправы



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



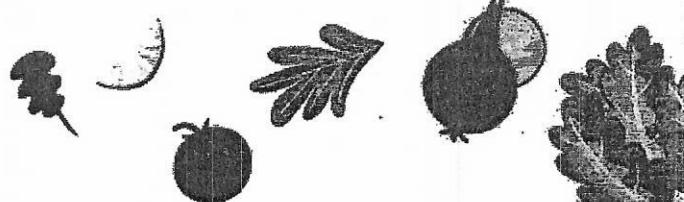
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцевая



Кафе, натуральный кофе, энергетики, газировка, коктейль



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

ДА НЕТ

Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Высвешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Высвешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

В меню отсутствуют повторы в сменные дни?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

От всех ли партий приготовленных блюд снижается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Результаты проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

ДА НЕТ

Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Рассмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Проводится ли уборка после каждого приема пищи?

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------

Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Имеались ли факты выдачи детям остатков пищи?

<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------	-------------------------------------

Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы