

04.12.2023г.

МО Динской район

№ 52 У Совм 28 имени И.И. Яценко

Наименование учреждения

89086829348

Фриленкова, Екатерина

Виторовна 89086829348

# Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания



Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы



Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии



Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)



От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советуемом журнале)



Вывешено ежедневное (фактическое) меню



За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии



В меню нет повторов блюд в смежные дни



В меню нет запрещённых блюд и продуктов



Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)



Количество приёмов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы



Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи



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



В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности



Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены



Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым



Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи

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

### ВАЖНО!

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ к информации в столовую школы), регламент, маршрут, график и ответственность вктом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 24.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"

04.12.23 Фриленкова Е.В. Заключили не Т.Фриленкова

Уч 12.2023г.

МО Динской район

МБОУ СОШ №28 имени П.И. Яценко

Наименование учреждения

Зудова Людмила Васильевна

89898248077

89898248077

## Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания



Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы



Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии



Вывешено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней)



От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советуемом журнале)



Вывешено ежедневное (фактическое) меню



За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии



В меню нет повторов блюд в смежные дни



В меню нет запрещённых блюд и продуктов



Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)



Количество приёмов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы



Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи



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



В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности



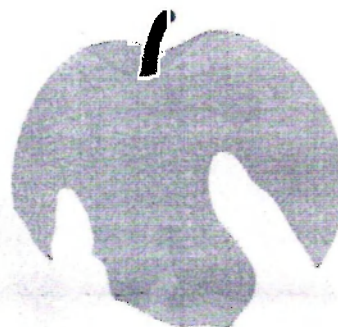
Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены



Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым



Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи



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

### ВАЖНО!

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20

Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях

05.12.23г Зудова ЛВ замечаний нет Яценко



## Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

- |                                     |  |                                     |  |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы   | <input checked="" type="checkbox"/> | Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)   | <input checked="" type="checkbox"/> | От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советуемом журнале)                             |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Вывешено ежедневное (фактическое) меню   | <input type="checkbox"/>            | За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии |
| <input type="checkbox"/>            | В меню нет повторов блюд в смежные дни   | <input checked="" type="checkbox"/> | Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)         |
| <input checked="" type="checkbox"/> | В меню нет запрещённых блюд и продуктов  | <input checked="" type="checkbox"/> | Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Количество приёмов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы                                   | <input type="checkbox"/>            | В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) |                                     |  |
| <input type="checkbox"/>            | Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены   |                                     |  |
| <input type="checkbox"/>            | Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым           |                                     |  |
| <input type="checkbox"/>            | Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи  |                                     |  |

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

### ВАЖНО:

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы.



Филемонова Екатерина Фикторовна

890868293448

уфилемонова

# Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы

Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии

Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)

От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советующем журнале)

Вывешено ежедневное (фактическое) меню

За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии

В меню нет повторов блюд в смежные дни

Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)

В меню нет запрещённых блюд и продуктов

Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи

Количество приёмов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы

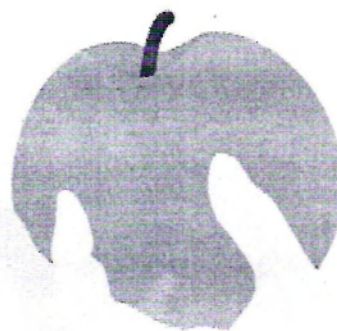
В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности

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

Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены

Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым

Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи



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

### ВАЖНО!

Порядок проведения контрольных по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.



07.12.23г Филемонова Е.Ф. Боллепанский И.В. Келлер

Уч. 12. 2023 год.

МО Динской район ИЗВУ СШ № 28 имени И И Яценко

Наименование учреждения  
Ильинское Инастасия Геннадьевна  
89676565012

# Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

- + Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы
- + Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)
- + Вывешено ежедневное (фактическое) меню
- + В меню нет повторов блюд в смежные дни
- + В меню нет запрещённых блюд и продуктов
- + Количество приёмов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы
- + Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)
- Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены
- Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым
- Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи
- + Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии
- + От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советующем журнале)
- За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии
- + Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)
- + Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи
- В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности

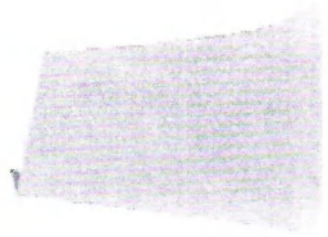


Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

**ВАЖНО:**  
Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"

Ильинская Анастасия Геннадьевна



ФИО родителя Анатолий Иванович Макаруров

ФИО классного руководителя Юлия Владимировна Александрова

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

**Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания**

- Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы
- Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)
- Вывешено ежедневное (фактическое) меню
- В меню нет повторов блюд в смежные дни
- В меню нет запрещённых блюд и продуктов
- Количество приёмов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы
- Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)
- Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены
- Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым
- Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи



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

**ВАЖНО!** Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 24.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"

**Замечания, рекомендации**

*Много дружелюбия и М.П. Бал проведет родительский контроль совместно с мамой. Замечаний нет. Александрова Ю.В.*

<input checked="" type="checkbox"/>	Следует обратить внимание на:	<input checked="" type="checkbox"/>	Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:
	Соответствие реализованных блюд утвержденному меню		Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
	Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды		Макаронные изделия (макаронные изделия с рубленым яйцом, яичница-глазунья)
	Условия соблюдения правил личной гигиены детьми		Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
	Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)		Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
	Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд		Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)		Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
	Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании		Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс

**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?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА/НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

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

ФИО родителя Бондаренко Наталья Александровна  
 ФИО классного руководителя Анохина Тамила Александровна

РОДИТЕЛЬСКИЙ КО... ОРГА... ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

**Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания**

- Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы
- Вывешено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней)
- Вывешено ежедневное (фактическое) меню
- В меню нет повторов блюд в смежные дни
- В меню нет запрещённых блюд и продуктов
- Количество приёмов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы
- Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)
- Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены
- Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным
- Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи
- Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии
- От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)
- За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии
- Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)
- Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи
- В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности



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

**ВАЖНО!**  
 Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 24.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"

**Замечания, рекомендации**

*Много Бондаренко Н.А. еще проведет родительский контроль питания. Замечаний нет. Бондаренко Н.А.*

<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Проведения мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Зелень, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, фаршмак из сельди</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Окрошки и холодные супы</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Крендельки кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс</li> </ul>
--	--

**ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:**

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаружались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)			<b>ВАЖНО!</b> Порядок проведения мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы		

ФИО родителя Бондаренко Наталья Александровна  
 ФИО классного руководителя Анохина Татьяна Александровна

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

**Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания**

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы   | <input checked="" type="checkbox"/> Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней)   | <input checked="" type="checkbox"/> От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советующем журнале)                  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено ежедневное (фактическое) меню   | <input type="checkbox"/> За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет повторов блюд в смежные дни   | <input type="checkbox"/> Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)         |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет запрещённых блюд и продуктов  | <input checked="" type="checkbox"/> Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Количество приёмов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы                                 | <input checked="" type="checkbox"/> В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности                                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены  |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым                      |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи   |   |



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

**ВАЖНО!**  
 Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



**Замечания, рекомендации**

*Много благодарен Н.А. бнм за проведенный родительский контроль. Замечаний нет. Бондаренко Н.А.*

<input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:	<input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:
Соответствие реализованных блюд утвержденному меню	Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды	Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным мясом, яичница-глазунья
Условия соблюдения правил личной гигиены детьми	Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)	Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
Наличие протокола лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд	Острые соусы, кетчуп, майонез, маринарованные овощи и фрукты
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)	Кремсовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
Проведения мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
	Окрошки и холодные супы
	Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс

**ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:**

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаружались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическому меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

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



ФИО родителя Бондаренко Наталья Александровна  
 ФИО классного руководителя Анохина Татьяна Александровна

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

**Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания**

- Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы
- Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)
- Вывешено ежедневное (фактическое) меню
- В меню нет повторов блюд в смежные дни
- В меню нет запрещенных блюд и продуктов
- Количество приемов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы
- Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)
- Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены
- Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным
- Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи
- Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии
- От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советующем журнале)
- За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии
- Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)
- Уборка помещений проводится после каждого приема пищи
- В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности



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

**ВАЖНО!** Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"

**Замечания, рекомендации**

*меню Бондаренко Н.А. более подробней родительской контроле питания. Замечаний нет. Бондаренко Н.А.*

<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Зельцы, кровяные и ли-верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, фаршмак из сельди</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Окрошки и холодные супы</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Крендовые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс</li> </ul>
--	---	--

**ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:**

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

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

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

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

**Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания**

- Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы
- Вывешено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней)
- Вывешено ежедневное (фактическое) меню
- В меню нет повторов блюд в смежные дни
- В меню нет запрещенных блюд и продуктов
- Количество приёмов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы
- Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)
- Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены
- Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным
- Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи
- Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии
- От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)
- За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии
- Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)
- Уборка помещений проводится после каждого приема пищи
- В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности



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

**ВАЖНО!**

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.01.09-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



**Замечания, рекомендации**

*Итого Бондаренко Н.А. Выявлено замечаний нет. Бондаренко Н.А. Итого проведено родительский контроль питания.*

**Следует обратить внимание на:**

- Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
- Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной 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 домашнего (не промышленного) изготовления
- Мясо диких животных, яйца и мясо подоплавающих птиц
- Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, фаршмак из сельди
- Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
- Окрошки и холодные супы
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макарон с рубленым яйцом, яичница-глазунья
- Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
- Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
- Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)
- Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
- Кофе, натуральный кофе, энергетика, газировка, кунис

**ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:**

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированному циклическому меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

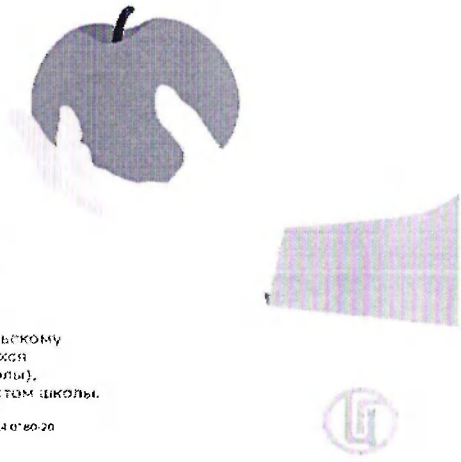
**Важно!** Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

ФИО родителя Муравьева Светлана Александровна

ФИО классного руководителя Колесникова Татьяна Николаевна

**Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания**

- Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы
- Вывешено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней)
- Вывешено ежедневное (фактическое) меню
- В меню нет повторов блюд в смежные дни
- В меню нет запрещенных блюд и продуктов
- Количество приёмов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы
- Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)
- Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены
- Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным
- Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи
- Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии
- От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)
- За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии
- Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)
- Уборка помещений проводится после каждого приема пищи
- В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности



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

**ВАЖНО!** Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентирован локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями М.Р.24.01.60-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"

**Замечания, рекомендации**

8918 155 82 52  
Муравьева С.А.

Сделайте пометку в выделенном поле.

- Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
- Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной 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 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 liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
- Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с маслом и творогом
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
- Окрошки и холодные супы
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
- Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
- Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
- Крепкие кондитерские изделия (пирожные и торты)
- Арахис, карамель в тон числе и леденцовая
- Кофе, натуральный кофе, энергетик, газировка, кумыс



**ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:**

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаружались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическому меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<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"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	И имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

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

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

**Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания**

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы  | <input checked="" type="checkbox"/> Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней)   | <input checked="" type="checkbox"/> От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено ежедневное (фактическое) меню   | <input type="checkbox"/> За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии    |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет повторов блюд в смежные дни   | <input checked="" type="checkbox"/> Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет запрещённых блюд и продуктов  | <input checked="" type="checkbox"/> Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Количество приёмов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы                                 | <input type="checkbox"/> В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) |  |
| <input type="checkbox"/> Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены  |  |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным                      |  |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи   |  |

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

**ВАЖНО!**

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется документом администрации в том школе.

Подготовлено в соответствии с методич. скрин. рекомендациями и МР 24.01.00.20 Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях

**Замечания, рекомендации**

*Орлова Олеся Викторовна*  
*Орлова*  
 89182340288

Следует обратить внимание на: Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:

- |   |  |  |
|---|--|--|
| Соответствие реализованных блюд утвержденному меню  | Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления                             | Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья |
| Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды   | Мясо диких животных, яйца и мясо водолапающих птиц   | Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы                        |
| Условия соблюдения правил личной гигиены детьми   | Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, фаршмак из сельди | Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты                         |
| Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)                                | Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом                               | Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)                                   |
| Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд                        | Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия  | Арахис, карамель, в том числе и леденцовая   |
| Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей) | Окрошки и холодные супы  | Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс                               |
| Объем и вид пищевых отходов после приема пищи   |  |  |
| Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании   |  |  |

**ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:**

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

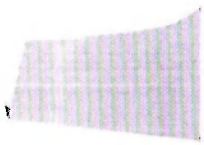
Итоги проверок обсуждаются в виде родительских собраний и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

- Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы
- Вывешено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней)
- Вывешено ежедневное (фактическое) меню
- В меню нет повторов блюд в смежные дни
- В меню нет запрещенных блюд и продуктов
- Количество приемов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы
- Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)
- Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены
- Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным
- Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи
- Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии
- От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)
- За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии
- Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)
- Уборка помещений проводится после каждого приема пищи
- В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности



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

**ВАЖНО:** Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется документными нормативными актами школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.6.80-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"

Замечания, рекомендации

8918 0722 357 Мухом.  
 Мухомадиева О.Н.

Следует обратить внимание:

- Соответствие реализованного и утвержденного меню
- Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной 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 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 liverные, сырокопченые 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
- Окрошки и холодные супы
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
- Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
- Острые соусы, кетчуп, майонез, маринарованные овощи и фрукты
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
- Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
- Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



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?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаружались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<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"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Итоги проверки обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

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

ФИО родителя Миренкова Анна Владимировна  
 ФИО классного руководителя Колесниченко Татьяна Александровна

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

**Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания**

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы  | <input checked="" type="checkbox"/> Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)   | <input checked="" type="checkbox"/> От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советующем журнале)                  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено ежедневное (фактическое) меню   | <input type="checkbox"/> За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет повторов блюд в смежные дни   | <input type="checkbox"/> Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)         |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет запрещённых блюд и продуктов  | <input checked="" type="checkbox"/> Уборка помещений проводится после каждого приема пищи   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Количество приёмов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы                                 | <input type="checkbox"/> В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены  |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным                      |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи   |   |

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

**ВАЖНО:** Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2-4/0180-20 "Родительский контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях"

**Замечания, рекомендации**

8 918 211 5963  
Миренкова А.В.

Следует избегать минимизации:

- Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
- Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной 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 домашнего (не промышленного) изготовления
- Мясо диких животных, яйца и мясо подоплавающих птиц
- Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, форшмак из сельди
- Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
- Окрошки и холодные супы
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, аичница-глазунья
- Уксус, горчица, хрен, 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 леденцовая
- Кофе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс

**ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:**

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

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

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

МБОУ МО Динский район СОШ № 28 имени И.И.Яценко

ФИО родителя Кривоногова Татьяна Александровна

ФИО классного руководителя Каледина М.А.

Дата 22.12.2023

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

**Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания**

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы  | <input checked="" type="checkbox"/> Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)   | <input checked="" type="checkbox"/> От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советующем журнале)                     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено ежедневное (фактическое) меню   | <input type="checkbox"/> За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии    |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет повторов блюд в смежные дни   | <input checked="" type="checkbox"/> Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет запрещенных блюд и продуктов  | <input checked="" type="checkbox"/> Уборка помещений проводится после каждого приема пищи  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Количество приёмов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы                                   | <input type="checkbox"/> В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) |  |
| <input type="checkbox"/> Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены  |  |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным                      |  |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи   |  |

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

**ВАЖНО!** Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями № Р 24 0180 20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"

**Замечания, рекомендации**

89189847505  
Кривоногова Т.А. Кли

Следует обратить внимание на:

- Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
- Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной 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 школьного питания в школе:

- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
- Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
- Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
- Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
- Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
- Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
- Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
- Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
- Окрошки и холодные супы
- Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



**ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:**

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

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

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

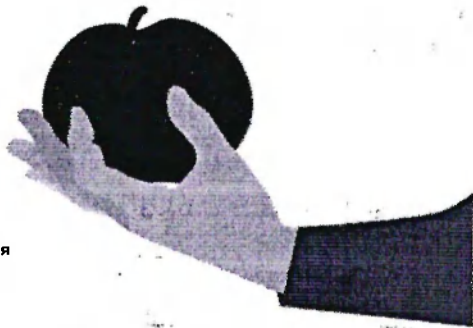
50У МО Динской район СОШ № 28 имени И.И.Яценко  
 10 родителя Ирина Сергеевна  
 10 классного руководителя Муромова С.В.

Дата 25.12.23

### Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы   | <input checked="" type="checkbox"/> Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней)   | <input checked="" type="checkbox"/> От всех партий приготовленных блюд снимается бакераж (с записью в советующем журнале)                   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено ежедневное (фактическое) меню   | <input type="checkbox"/> За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет повторов блюд в смежные дни   | <input type="checkbox"/> Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)         |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет запрещённых блюд и продуктов  | <input checked="" type="checkbox"/> Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Количество приёмов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы                                 | <input type="checkbox"/> В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) |   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены   |   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым           |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи   |   |

*нет*  
*нет*



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

**ВАЖНО!** Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



замечания, рекомендации

*Ирина Сергеевна*  
*Муромова*

### РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

<input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:	<input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:
<input checked="" type="checkbox"/> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню	<input checked="" type="checkbox"/> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
<input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды	<input checked="" type="checkbox"/> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
<input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми	<input checked="" type="checkbox"/> Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаки из сельдид
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие и состояние сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)	<input checked="" type="checkbox"/> Грибы, сало, маргарин, пащеты и блинчики с мясом и стаорогон
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
<input checked="" type="checkbox"/> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)	<input checked="" type="checkbox"/> Окрошки и ховодные супы
<input checked="" type="checkbox"/> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
<input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	



### ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бакераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания государственными органами контроля (надзора)

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

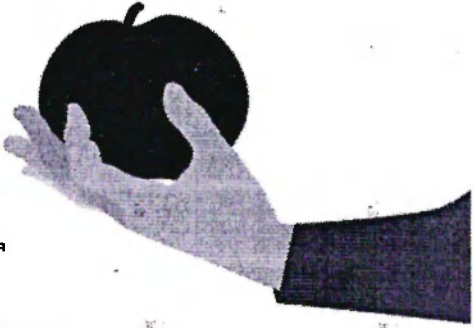


50У МО Динской район СОШ, № 28 имени И.И.Яценко  
 10 родителя Исаева Надежда  
 10 классного руководителя Муромова С.А.

Дата 26.12.23

**Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания**

- Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы
- Вывешено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней)
- Вывешено ежедневное (фактическое) меню
- В меню нет повторов блюд в смежные дни
- В меню нет запрещённых блюд и продуктов
- Количество приёмов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы
- Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)
- Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены
- Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым
- Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи
- Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии
- От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)
- За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии
- Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)
- Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи
- В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности



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

**ВАЖНО!**  
 Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 24.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



замечания, рекомендации

Исаева Надежда 8 904 999 8170  
Муромова

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

<p><input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и створогом</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Окрошки и холодные супы</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазуня</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Кремные кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Кофе, натуральный кофе, энергетик, газировка, кукусы</li> </ul>
---	--



**ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:**

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаружались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

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

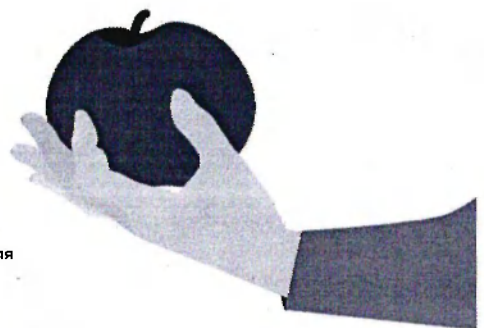
МБОУ МО Динской район СОШ № 28 имени И.И.Яценко  
 ФИО родителя Черешетан Елена Михайловна  
 ФИО классного руководителя Мухоморова Л.А.

Дата 27.12.2023

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

**Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания**

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы   | <input checked="" type="checkbox"/> Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней)   | <input checked="" type="checkbox"/> От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советующем журнале)                  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено ежедневное (фактическое) меню   | <input type="checkbox"/> За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет повторов блюд в смежные дни   | <input type="checkbox"/> Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)         |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет запрещённых блюд и продуктов  | <input checked="" type="checkbox"/> Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Количество приёмов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы                                 | <input type="checkbox"/> В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены  |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным                      |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи   |   |



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

**ВАЖНО!**  
 Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



**Замечания, рекомендации**

Черешетан Елена Михайловна  
8-918-607-88-67

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:  | <input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:               |
| <input checked="" type="checkbox"/> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню   | <input checked="" type="checkbox"/> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления                              |
| <input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды  | <input checked="" type="checkbox"/> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья            |
| <input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  | <input checked="" type="checkbox"/> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)                               | <input checked="" type="checkbox"/> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы                                   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд                                | <input checked="" type="checkbox"/> Зельцы, кровяные и ли-варные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортимента и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей) | <input checked="" type="checkbox"/> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты                                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи  | <input checked="" type="checkbox"/> Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании  | <input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия   |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> Окрошки и холодные супы   |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с маслом и творогом                                 |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия   |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> Окрошки и холодные супы   |



**ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:**

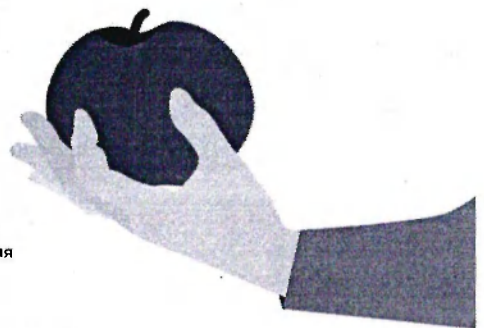
	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаружались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическому меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

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

### Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы   | <input checked="" type="checkbox"/> Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней)   | <input checked="" type="checkbox"/> От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советующем журнале)                  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено ежедневное (фактическое) меню   | <input type="checkbox"/> За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет повторов блюд в смежные дни   | <input type="checkbox"/> Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)         |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет запрещённых блюд и продуктов  | <input type="checkbox"/> Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Количество приёмов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы                                 | <input type="checkbox"/> В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены  |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым                      |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи   |   |



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

**ВАЖНО!**  
Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 24.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



### Замечания, рекомендации

Щур Наталья Валерьевна  
8-809 956 9744 М.А.И.

### РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:   | <input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе: |
| Соответствие реализованных блюд утвержденному меню  | Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления  |
| Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды   | Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья                                  |
| Условия соблюдения правил личной гигиены детьми   | Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц   |
| Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)                                | Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы   |
| Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд                                 | Зельцы, кровяные и ливарные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, форшак из сельди                         |
| Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей) | Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты  |
| Объем и вид пищевых отходов после приема пищи   | Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)  |
| Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании   | Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия   |
|   | Окрошки и холодные супы   |



### ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

	ДА, НЕТ			ДА, НЕТ	
	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированному циклическому меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

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

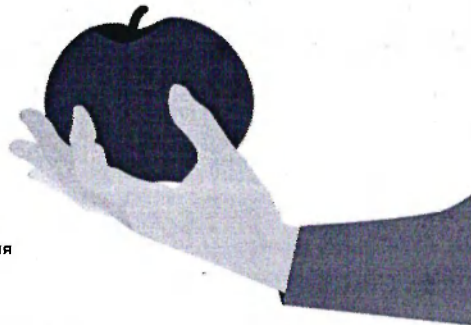
МБОУ МО Динской район СОШ № 28 имени И.И. Яценко  
 ФИО родителя Маркощенко Е.К.  
 ФИО классного руководителя Журавлева С.В.

Дата 29.12.2023

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

**Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания**

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы   | <input checked="" type="checkbox"/> Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней)   | <input checked="" type="checkbox"/> От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советующем журнале)                  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено ежедневное (фактическое) меню   | <input type="checkbox"/> За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет повторов блюд в смежные дни   | <input type="checkbox"/> Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)         |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет запрещённых блюд и продуктов  | <input checked="" type="checkbox"/> Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Количество приёмов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы                                 | <input type="checkbox"/> В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены  |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым                      |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи   |   |



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

**ВАЖНО!**  
 Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



**Замечания, рекомендации**

Маркощенко Елена Карловна  
 8 984-183-4897  
*[Signature]*

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:   | <input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:             |
| <input checked="" type="checkbox"/> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню  | <input checked="" type="checkbox"/> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления                            |
| <input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды   | <input checked="" type="checkbox"/> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья          |
| <input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми   | <input checked="" type="checkbox"/> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)                                | <input checked="" type="checkbox"/> Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшак из сельди |
| <input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд                                 | <input checked="" type="checkbox"/> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты                                  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей) | <input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи   | <input checked="" type="checkbox"/> Окрошки и холодные супы   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании   |   |



**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?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическому меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

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