

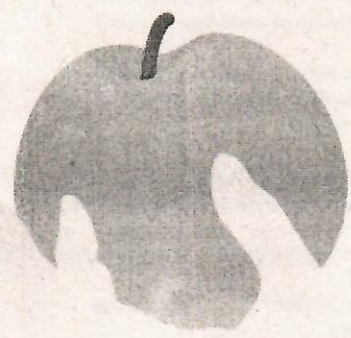
Кищенко Ольга Александровна

8 960 474 13 49

04.03.21г

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.

Мною, Кищенко О.А. была проведена проверка организации школьного питания. Нарушений и замечаний не выявлено. О.А.

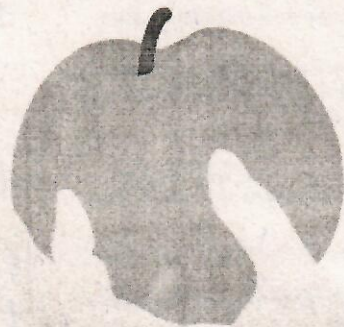


Немиловская Анастасия Геннадьевна

06.03.2017

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.

Итого был произведен родительский контроль питания нарушений не выявлено.

Зудова Людмила Васильевна
05.03.21г

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 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 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.




Филимонова Екатерина Викторовна
07.03.2017

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

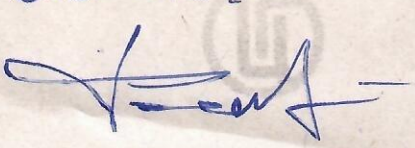
- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы | <input checked="" type="checkbox"/> Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено циклическое меню (типовое меню на 10-14 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 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 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.



*Мнею Ивет Беден
Федот Александровна
Колл Дора питание
наг у едет на
вечернее*



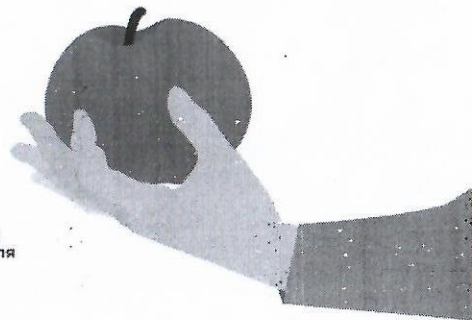
МБОУ МО Динской район СОШ № 28 имени И.И.Яценко
 ФИО родителя Возкева В.А. 909 459 75 14
 ФИО классного руководителя Анохина Т.А.

Дата 11.03.2024

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 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
 Мною для проведения родительского
 контроля нет. Фактически
 и маркусы не выявлено.*

<p><input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Соответствие реализованых блюд утвержденному меню <input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-технологическое содержания помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды <input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми <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"/> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд <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"/> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи <input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании 	<p><input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Любые пищевые продукты (не промышленного) изготовления <input checked="" type="checkbox"/> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц <input checked="" type="checkbox"/> Зельцы, кровавые и ли-верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, фаршмак из сельди <input checked="" type="checkbox"/> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом <input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия <input checked="" type="checkbox"/> Окрошки и холодные супы <input checked="" type="checkbox"/> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макарон с рубленым яйцом, яичница-глазунья <input checked="" type="checkbox"/> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы <input checked="" type="checkbox"/> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты <input checked="" type="checkbox"/> Кренковые кондитерские изделия (пирожные и торты) <input checked="" type="checkbox"/> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая <input checked="" type="checkbox"/> Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумис
---	--

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 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, 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 Кочесова В. П.

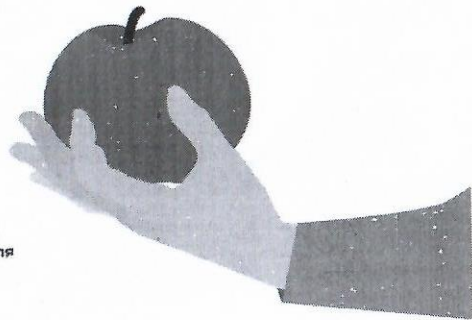
ФИО классного руководителя Михалева Т. А.

Дата 12.03.2024

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 цикличное 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 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).

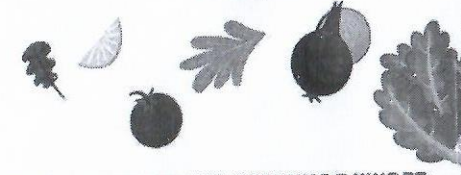
ВАЖНО!
Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

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

Замечания, рекомендации

В меню был проведён родительский контроль питания. Замечаний и нарушений не выявлено.

<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 помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды	Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным 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 контроля 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)	Креновые кондитерские изделия (пирожиме и торты)
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и творогом
Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
	Окрошки и холодные супы



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 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, 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

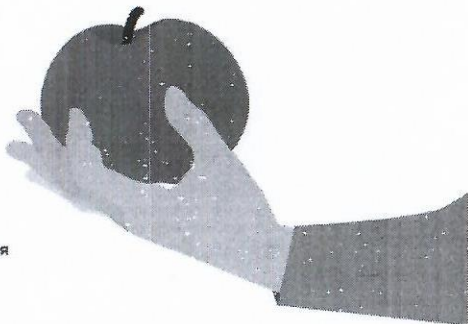
Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

- | | |
|--|--|
| <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 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 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 МР 2.4.0180-29 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



Замечания, рекомендации

в школу еще проведёт родительский контроль питания. Замечаний и нарушений не выявлено. Спасибо!

<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, студии, форшмак и сельди
<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"/> Грибы, сало, маргарин, пацетты и блинчики с мясом и творогом
<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 холодные 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 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 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"/>	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

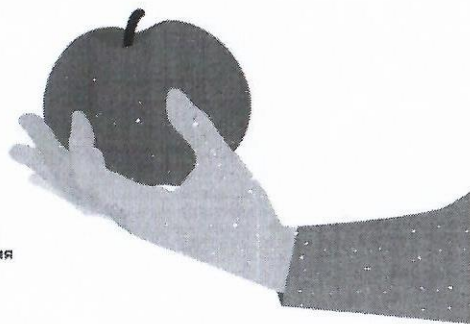
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

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
- 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 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



Замечания, рекомендации

Много было проведено родительский контроль питания, замечаний и нарушений не выявлено. Спасибо -

<p><input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Соответствие реализованных блюд утверждённому меню <input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды <input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми <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"/> Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд <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"/> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи <input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании 	<p><input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления <input checked="" type="checkbox"/> Мясо диких животных, аяца и мясо водоплавающих птиц <input checked="" type="checkbox"/> Зельцы, кровяные и ли-верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди <input checked="" type="checkbox"/> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с таурином <input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия <input checked="" type="checkbox"/> Окрошки и холодные супы <input checked="" type="checkbox"/> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яични-ца-глазуны <input checked="" type="checkbox"/> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы <input checked="" type="checkbox"/> Острые соусы, кетчуп, май-онез, маринованные овощи и фрукты <input checked="" type="checkbox"/> Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты) <input checked="" type="checkbox"/> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая <input checked="" type="checkbox"/> Кеас, 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"/>	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 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

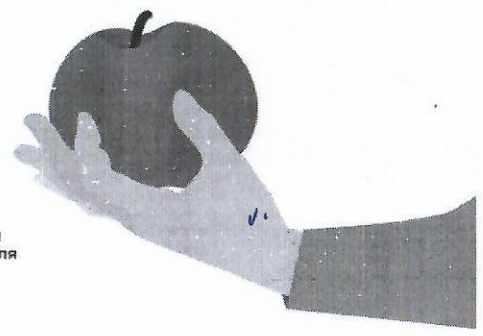
МБОУ МО Динской район СОШ № 28 имени И.И.Яценко
 ФИО родителя Бобина Наталья Александровна
 ФИО классного руководителя Александрова Т.А.

Дата 25.03.2024

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 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, ее 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 бы проведено родительский контроль нетания, замечаний и нарушений не выявлено. Тиллу

<p><input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню <input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды <input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми <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"/> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд <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"/> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи <input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании 	<p><input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления <input checked="" type="checkbox"/> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц <input checked="" type="checkbox"/> Зельцы, кровяные и ли-верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, фаршмак из сельди <input checked="" type="checkbox"/> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом <input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия <input checked="" type="checkbox"/> Окрошки и холодные супы <input checked="" type="checkbox"/> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья <input checked="" type="checkbox"/> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы <input checked="" type="checkbox"/> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты <input checked="" type="checkbox"/> Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) <input checked="" type="checkbox"/> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая <input checked="" type="checkbox"/> 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 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 являться 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 Миронова Аня Владимировна

ФИО классного руководителя Камедина Татьяна Николаевна

Дата 18.03.2024.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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 соответствующем 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 учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)
- В меню нет запрещенных блюд и продуктов Уборка помещений проводится после каждого приема пищи
- Количество приемов пищи в циклическом 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 утвержденным
- 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!
 При проведении проверок учитываются все режимы работы школы.
 При выявлении фактов нарушения санитарно-гигиенических требований к организации питания детей в образовательных организациях сообщайте об этом в органы государственного контроля (надзора).

Замечания, рекомендации

8918 21 59 63
Миронова А.В.

Составьте карточку-вызовочку!

Продукты, которые НЕ допускаются при организации общешкольного 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 фаршем, яичница-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
- 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 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	ДА НЕТ	<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 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"/>

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

<input type="checkbox"/>	Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы	<input type="checkbox"/>	Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии
<input type="checkbox"/>	Вывешено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней)	<input type="checkbox"/>	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)
<input 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 приема пищи
<input type="checkbox"/>	Количество приемов 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 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 государственного органа 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 24-0780-20 Родительский контроль за организацией питания детей государственного органа контроля (надзора).

Замечания, рекомендации

8918-318-21-77.

Предущенко Т.А.

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 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

X Продукты, которые НЕ допускаются при организации общешкольного 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, маринарованные 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



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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 государственного органа 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

<input type="checkbox"/>	Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы	+	Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии
<input type="checkbox"/>	Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)	+	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)
<input checked="" type="checkbox"/>	Вывешено ежедневное (фактическое) меню		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		Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)
<input checked="" type="checkbox"/>	В меню нет запрещённых блюд и продуктов		Уборка помещений проводится после каждого приема пищи
<input type="checkbox"/>	Количество приёмов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы	+	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 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, 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

Замечания, рекомендации

8 918-318-21-77
 Предущенко Т.А. Р/У

Следует обратить внимание на:

- Сотрудствие 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
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, вичица-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
- Кремовые 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

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 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input 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 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 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 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).

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 Миронова Анна Владимировна

ФИО классного руководителя Поледина Т. П.

Дата 21.03.2024

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 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 соответствующем журнале) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено ежедневное (фактическое) меню | <input checked="" 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 приема пищи |
| <input checked="" type="checkbox"/> Количество приёмов пищи в цикличном 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 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 школьного питания установлен в Положении об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях.
Подобные мероприятия проводятся по рекомендации ММ 24/19/01-Д.
Подобные мероприятия по организации питания детей в общеобразовательных организациях.

Замечания, рекомендации

8 918 211 59 63

Миронова А. В.

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 водоплавающих птиц
- Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, форшмак из сельди
- Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с твердым сыром
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
- Окрошки и холодные супы
- Макаронные изделия (макаронные изделия 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
- 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input 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 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 type="checkbox"/>	<input 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.

МБОУ МО Динской район СОШ № 28, имени И.И.Яценко
 ФИО родителя Миронова Анна Владимировна
 ФИО классного руководителя Колесникова М.А.

Дата 22.03.2024

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 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 checked="" 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 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 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, ее учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

ВАЖНО! При выявлении фактов нарушения законодательства Российской Федерации в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и безопасности питания обучающихся в образовательных организациях, а также фактов нарушения законодательства Российской Федерации в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и безопасности питания обучающихся в образовательных организациях, родители обучающихся в образовательных организациях могут обратиться в органы государственного контроля (надзора).

Подпись родителя (законного представителя обучающегося) МР 24.0186.20
 Подпись классного руководителя (оператора питания) МР 24.0186.20
 Подпись представителя государственного органа контроля (надзора)

Замечания, рекомендации

8 918 211 59-63

Миронова А. В. А.

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 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
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, пшеница-глазуня
- 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
- Крeмeвые 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, энергетика, 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<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"/>
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"/>
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"/>
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"/>
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"/>
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"/>
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"/>

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).

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

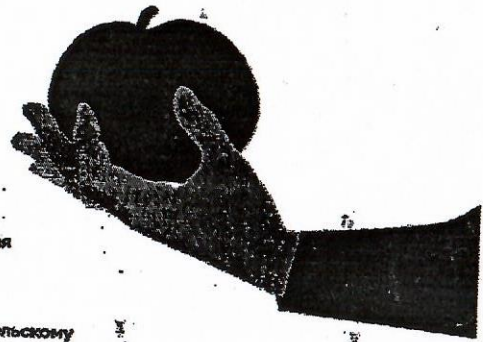
ЮУ МО Динской район СОШ № 28 имени И.И.Яценко
 Ю родителя Брицкова Анна Валентиновна 8918389456
 Ю классного руководителя Кашисарова С.А.

Дата _____

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

- Есть меню для всех возрастных групп и режимное 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 бакераж (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 24.0130-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в образовательных организациях"



Замечания, рекомендации

Замечаний нет

<p><input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Соответствие реализованном блюду утверждённому меню <input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-технологические содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды <input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми <input checked="" type="checkbox"/> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (мытый халат или фартук, головной убор, резиновые ботинки) <input checked="" type="checkbox"/> Наличие протокола лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд <input checked="" type="checkbox"/> Вкусные приготовленные блюда, удовлетворительность ассортимента и качества блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей) <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 	<p><input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Любые паштеты (без промышленного изготовления) <input checked="" type="checkbox"/> Мясо диких животных, птиц и рыбы водонасъёмных видов <input checked="" type="checkbox"/> Заливы, крокеты и ливерные, сыростойные колбасы, заливные блюда, студни, фаршированные сырами <input checked="" type="checkbox"/> Грибы, сало, маргарин, ваплеты и блинчики с мясом и створками <input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия <input checked="" type="checkbox"/> Окрошки и маринады сыры <input checked="" type="checkbox"/> Микробы по-флотски (с маслом фаршем), микробы с рубленым мясом, мясорубочными <input checked="" type="checkbox"/> Икра, горюхи, трюхи, порох, острые и другие экзотические приправы <input checked="" type="checkbox"/> Острые соусы, горчица, майонез, консервированные овощи и фрукты <input checked="" type="checkbox"/> Крендельки, пончики, пирошки (парашки и торты) <input checked="" type="checkbox"/> Арахис, орехи, в том числе и леденцовые <input checked="" type="checkbox"/> Кофе, натуральный кофе, инжир, малина, ежевика, смородина, клубника
---	---

ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

<p>Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимное работы школы?</p> <p>Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?</p> <p>Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?</p> <p>В меню отсутствуют повторы в смежные дни?</p> <p>В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?</p> <p>Соответствует ли количество приёмов пищи режиму проверки образовательных учреждений?</p> <p>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</p> <p>От всех партий приготовленных блюд снимается бакераж (с записью в соответствующем журнале)?</p> <p>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)</p>	<p>ДА <input checked="" type="checkbox"/> НЕТ <input type="checkbox"/></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p>	<p>Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?</p> <p>Предусмотрена ли организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА <input checked="" type="checkbox"/> НЕТ <input type="checkbox"/></p> <p>Проводится ли уборка после каждого приема пищи?</p> <p>Обеспечивались ли в столовой мытьем, грызуны или следы их жизнедеятельности?</p> <p>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?</p> <p>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</p> <p>Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утверждённым меню факты исключения или замены отдельных блюд?</p> <p>Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?</p> <p>Какой? Порядок проведения мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы.</p>	<p>ДА <input type="checkbox"/> НЕТ <input checked="" type="checkbox"/></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/></p>
--	--	--	--