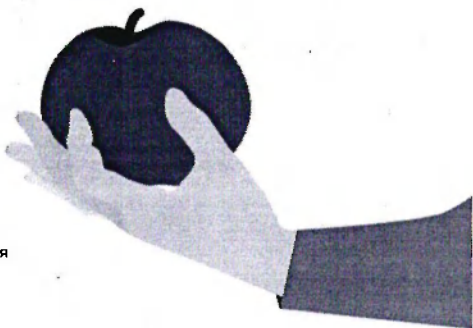


**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

**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 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 24.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



**Замечания, рекомендации**

<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		Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
	Условия соблюдения правил личной гигиены детьми		Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, фаршики из сельди
	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
	Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд		Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)		Окрошки и холодные супы
	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		Макаронные изделия (с мясным фаршем), макаронные изделия с рубленым яйцом, яичница-глазунья
	Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании		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
			Кеас, 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 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 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 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"/>

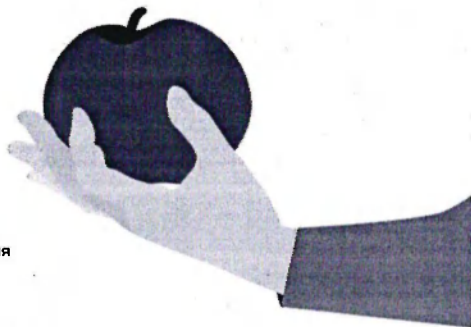
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

**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 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"/> Предустремлена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)        |
| <input 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**

<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), макарон с рубленным мясом, 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 лиственные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, форшмак из сельди
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
<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	



**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"/>	Предустремлена 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

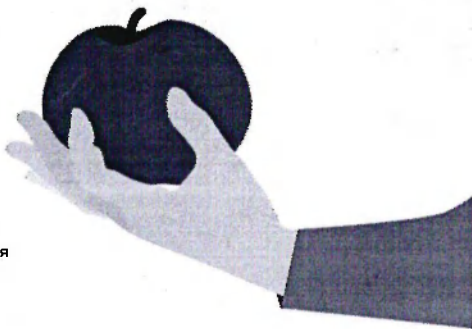
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

**Важно!** Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) 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 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 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 checked="" 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

<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 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 ассортимента 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"/> Зелень, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшак 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-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"/> Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Арахис, карамель в тон киселе и леденцовая</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Квас, натуральный кофе, энергеттики, 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 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 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"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

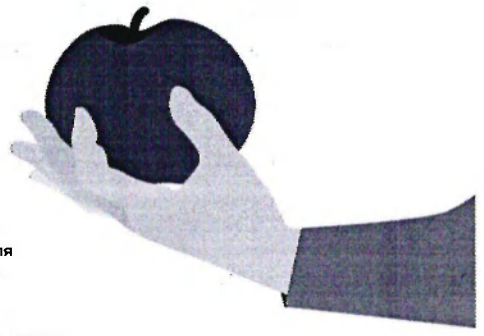
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) 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 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 24.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



**Замечания, рекомендации**

<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		Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
	Условия соблюдения правил личной гигиены детьми		Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, форшмак из сельди
	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
	Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд		Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)		Окрошки и холодные супы
	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		Макарони по-флотски (с мясным фаршем), макарони с рубленым яйцом, яичница-глазунья
	Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании		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
			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 и 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 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 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"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

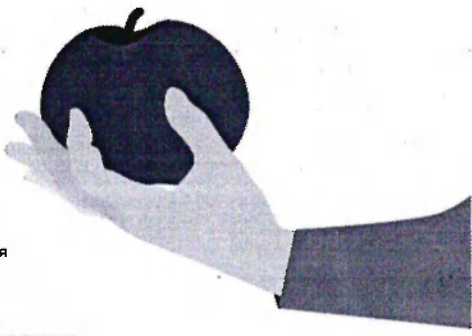
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

**Важно!** Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) 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 запрещенных 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 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 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 был проведен родительский контроль питания детей в столовой нашей школы не выявлено.*

**✓ 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
- Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
- Зельцы, кровяные и ливарные, 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, маринованные овощи и фрукты
- Крюковые кондитерские изделия (пирожные и торты)
- Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
- 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 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"/>

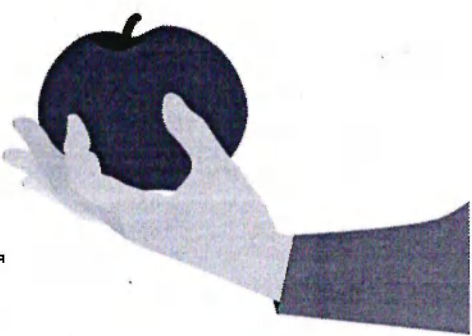
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

**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**

- 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 советуемом 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**

*Меню был проверен родителями. Семьи контроль питания детей в столовой нарушен не выявлено.*

<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 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>	<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, студии, форшмак 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"/> Креновые 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"/>	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 партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

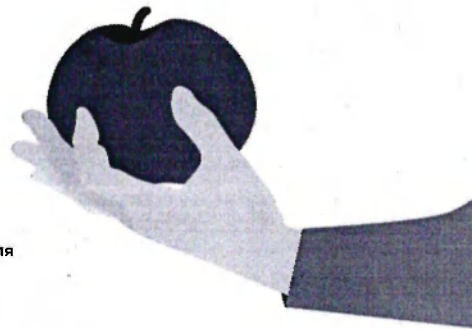
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

**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 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"



**Замечания, рекомендации**

*Много бы проводили родительский контроль питания детей в школьной столовой. И всё бы было хорошо.*

<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 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>	<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"/> Зелень, 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, личинца-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"/> Креновые 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, кунис</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"/>	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 ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имеется ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

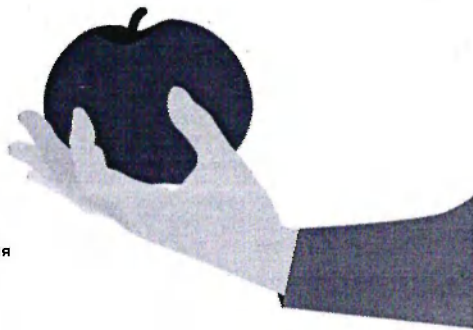
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

**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**

- 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 24.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



**Замечания, рекомендации**

*Меню от проверен родителями  
комитетом питания детей в  
столовой нарушается не  
вообще.*

<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 халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля 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 лигверные, 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"/> Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Кеас, натуральный кофе, энергетикки, газировка, кунис</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"/>	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 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)

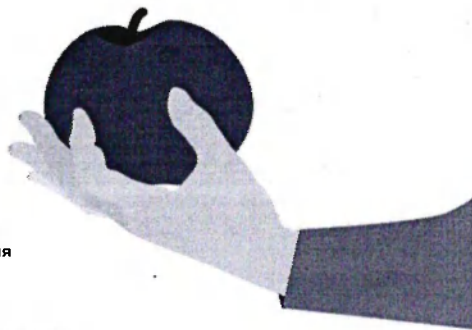
**Важно!** Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы



**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 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.

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



**Замечания, рекомендации**

*Меню был проведен родительский контроль питания детей в столовой на протяжении не во всех меню.*

<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	Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
Условия соблюдения правил личной гигиены детьми	Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)	Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд	Крендельки, кондитерские изделия (пирожные и торты)
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)	Арахис, карамель, а тоффи и леденцовая
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Кофе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс
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"/>	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 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, 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 Молочни Анна Николаевна  
 ФИО классного руководителя Дубинцев Елена Валерьевна

Дата 20.11.2023

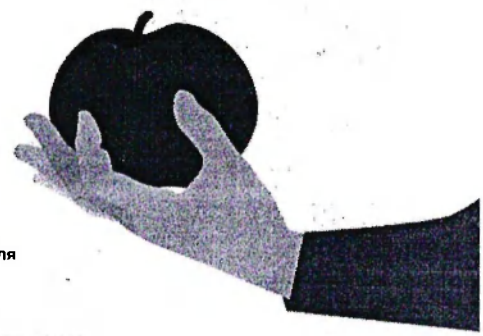
*Р 183876669*

**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 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) |  |

- 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!** 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**

<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-техническое 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"/> 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"/> Залыцы, кровяные и диетические, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и 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"/> Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Какао, 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"/>	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

РЭ + 018 - 315 - 38 - 40

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

ФИО родителя Ермилина Светлана Ивановна

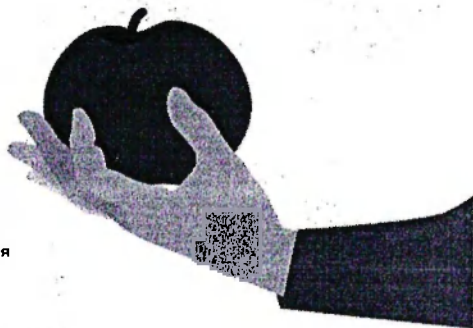
ФИО классного руководителя Александров Елена Александровна

Дата 21.11.2023

**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 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 24.01.00-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



**Замечания, рекомендации**

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

8-918-636-58-07

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

ФИО родителя Вироломбева Екатерина Александровна

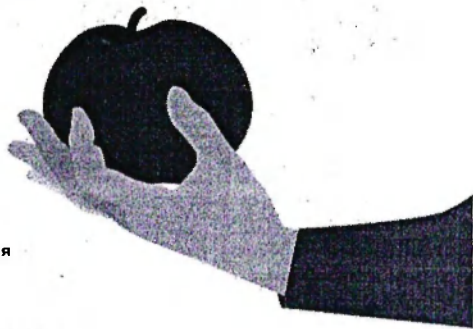
ФИО классного руководителя Диденко Елена Александровна

Дата 22.11.23

**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 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 24.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



Замечания, рекомендации

<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"/> 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 диетические, сирокоченные колбасы, заливные блюда, студии, форшмак из 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, паштеты и блинчики с мясом и створогом
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований 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	
	<input checked="" type="checkbox"/> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны 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, маринированные овощи и фрукты
	<input checked="" type="checkbox"/> Кривые 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"/>	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 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

+7 929 848 60 86

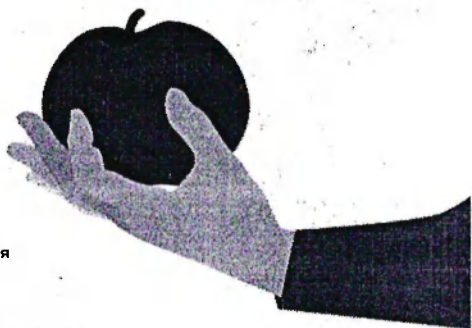
МБОУ МО Динский район СОШ № 28 имени И.И.Яценко  
 ФИО родителя Сарычева Надежда Владимировна  
 ФИО классного руководителя Дудяченко С.А.

Дата 23.11.2023

**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 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 24.01.80-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



**Замечания, рекомендации**

<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 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	Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	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 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

8988 361 41 66

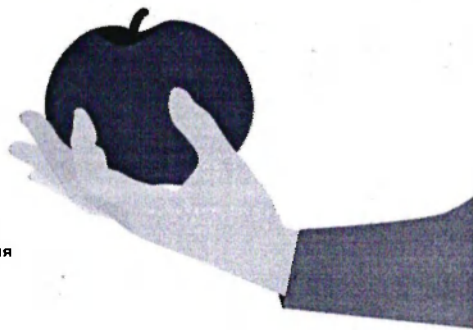
МБОУ МО Динской район СОШ № 28 имени И.И.Яценко  
 ФИО родителя Зубкова Наталья Александровна  
 ФИО классного руководителя Дерезина Е.А.

Дата 24.11.23

**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 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 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**

<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 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"/> 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 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"/> Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Арахис, карамель, а том числе и леденцовая</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Кеас, натуральный кофе, энергеттики, 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 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)

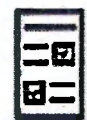
**Важно!** Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Качан Светлана Александровна  
 Следует обратить внимание на: Тел: 89187403295  
 24.11.23



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



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



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



Макарон по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным 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



## 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 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

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

*Мильцова Виктория Сергеевна 9918743877 28.11.25*

Следует обратить внимание на:

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



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Жаренные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макаронные изделия (с мясным фаршем), макаронные изделия с рубленным 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



## 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 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



# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Ермакова Ирина Александровна 29.11.23 8918 389 4565

Следует обратить внимание на:



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



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



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



Макаронные изделия (с мясным фаршем), макароны с рубленным 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



## 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 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

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Михошеретва Елена Васильевна 8989739243

30.11.23.

Следует обратить внимание на:



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



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и liverные 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



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



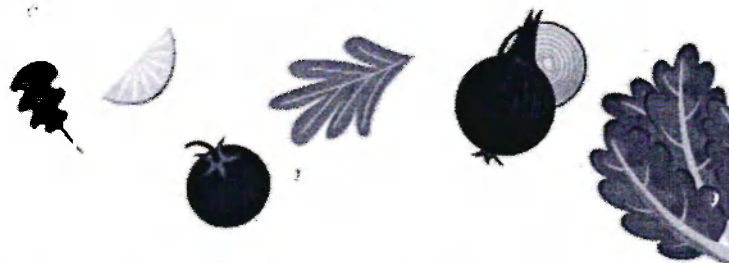
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



## 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 работе 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