

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

- Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
- Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
- Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
- Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
- Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд
- Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
- Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

- ✗ Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:**
- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
  - Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
  - Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
  - Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и творогом
  - Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
  - Окрошки и холодные супы
  - Макароны 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
  - Крендовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
  - Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
  - Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



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

|   | ДА                                  | НЕТ                      |  | ДА                                  | НЕТ                                 |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Вывешено ли 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 посторты в снежные 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"/> |

Информация об организации общественного питания в школе доступна на сайте школы по адресу: [www.din.ru](http://www.din.ru) (в разделе «Информация о школе») и на информационном стенде в школе.

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

1.09.2023 г.  
Волкова Юлия Евгеньевна

8929 8369739

04.09.2022

МО Динской район

МБОУ СОШ №28 имени В.И. Давыдова

Наименование учреждения

Голованская Яна Александровна

89034595172

Главу

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

Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы

Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии

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

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

Вывешено ежедневное (фактическое) меню

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

В меню нет повторов блюд в смежные дни

В меню нет запрещенных блюд и продуктов

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

Количество приёмов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы

Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи

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

В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности

Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены

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

Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи



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

#### Важно!

Итоги проверок по выявлению нарушений по родительскому контролю обсуждаются на родительских собраниях, а также могут являться основанием для обращения в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.01.60-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



05.04.22

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

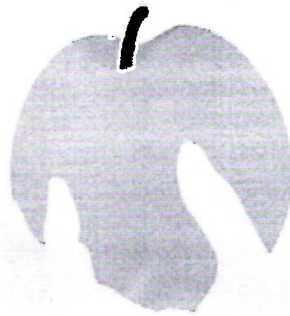
Наименование учреждения

Рассун Анна Евгеньевна

8918 4787 43

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



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

#### ВАЖНО!

Проект постановления администрации по родительскому контролю за организацией школьного питания (ссылка на сайт администрации школы)



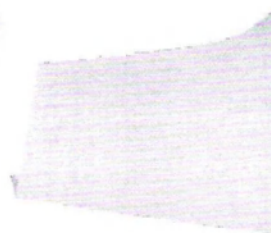
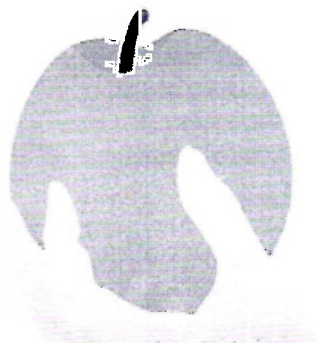


## Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

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

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

**ВАЖНО!**  
 Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в т.ч. наличие доступ родителей в столов, в школы).  
 Сайт администрации школы: [www.din.ru](http://www.din.ru)



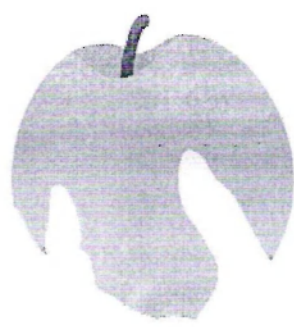
07.09.23

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

Наименование учреждения  
Климова Ольга Александровна 289609841549  
*Ольга*

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

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



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

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

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



08.09.2022

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

Наименование учреждения

Клименть Ольга Александровна 89604441349

## Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы

Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии

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

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

Вывешено ежедневное (фактическое) меню

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

В меню нет повторов блюд в смежные дни

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

В меню нет запрещённых блюд и продуктов

Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи

Количество приёмов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы

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

В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности

Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены

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

Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи



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

### ВАЖНО!

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

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





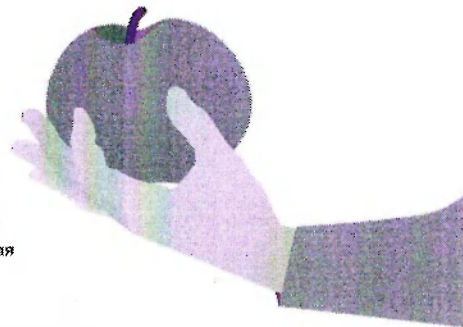
МБОУ МО Динской район СОШ № 28 имени И.И.Яценко  
 ФИО родителя Андрей Иванович Ш.А.  
 ФИО классного руководителя Анохина Г.А.

Дата 11.09.2025

**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 type="checkbox"/> Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)         |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет запрещённых блюд и продуктов  | <input checked="" type="checkbox"/> Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Количество приёмов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы                                   | <input type="checkbox"/> В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены  |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым                      |   |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи   |   |



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

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

Подготовлено в соответствии с федеральскими рекомендациями МР 2.4.0104-20 "Учебники и контроль за качеством питания детей в общеобразовательных учреждениях"



**Замечания, рекомендации**

*Мною, Андреевичем Ш.А. проведен родительский контроль питания, нарушений и замечаний нет.  
 Андрей Яценко*

|   |   |
|---|---|
| <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"/> Макарони по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми   | <input checked="" type="checkbox"/> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)                                | <input checked="" type="checkbox"/> Зелень, кровяные и liverные, сырокоченные колбасы, заливные блюда, студии, форшак из сельди |
| <input checked="" type="checkbox"/> Наличие протокола лабораторных исследований 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 (инкетирования) 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 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 являться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

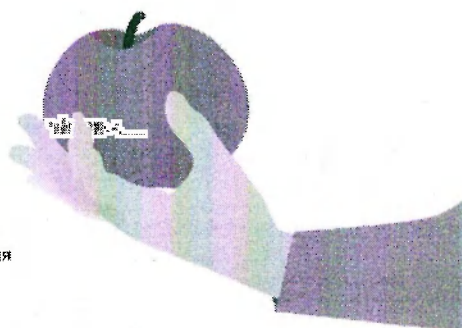
**ВАЖНО!** Порядок проведения мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся (в том числе доступа родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.



**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 checked="" type="checkbox"/> Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет запрещённых блюд и продуктов  | <input checked="" type="checkbox"/> Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Количество приёмов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы                                   | <input type="checkbox"/> В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) |  |
| <input type="checkbox"/> Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены  |  |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным                      |  |
| <input type="checkbox"/> Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи   |  |



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

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

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



**Замечания, рекомендации**

*Меню Крутиченко Ш.А. проверен  
родительский контроль нет  
нарушений и замечаний нет  
Анохина*

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:   | <input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:              |
| <input checked="" type="checkbox"/> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню  | <input checked="" type="checkbox"/> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления                             |
| <input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды   | <input checked="" type="checkbox"/> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми   | <input checked="" type="checkbox"/> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)                                | <input checked="" type="checkbox"/> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы                                  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд                                 | <input checked="" type="checkbox"/> Зельцы, кровяные и liverные, сырокоченная колбаса, заливные блюда, студии, фаршмак из сельди |
| <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"/> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты                                   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи   | <input checked="" type="checkbox"/> Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании   | <input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия  |
|   | <input checked="" type="checkbox"/> Окрошки и холодные супы  |
|   | <input checked="" type="checkbox"/> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая   |
|   | <input checked="" type="checkbox"/> Кофе, 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 и 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 регламентированному цикличному 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"/> | 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 по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальными нормативными актами школы.



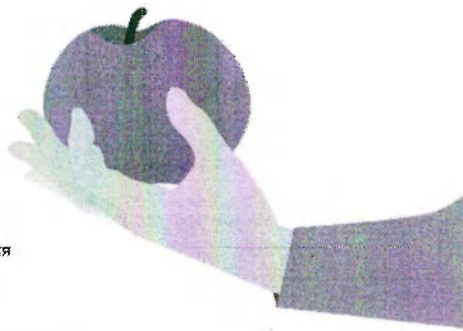
МБОУ МО Динской район СОШ № 28 имени И.И. Яценко  
 ФИО родителя Дейко Елена Валентиновна  
 ФИО классного руководителя Александр И.

Дата 14.09.23

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



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

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

Подготовлено в соответствии с методическим рекомендацией МР 2.4.0160-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



|                                     |   |                                     |  |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|--|
| <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   |                                     | Макарон по-флотски (с мясным фаршем), макарон 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) |                                     | Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)                                 |
|                                     | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи   |                                     | Арахис, карамель, в тон числе и леденцовая                                       |
|                                     | Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании   |                                     | Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия                                    |
|                                     |   |                                     | Окрошки и холодные супы  |
|                                     |   |                                     | Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс                             |



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

|   | ДА                                  | НЕТ                      |  | ДА                                  | НЕТ                                 |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?                       | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ      | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?                         | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Проводится ли уборка после каждого приема пищи?  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| В меню отсутствуют повторы в смежные дни?   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 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 являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

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

**Замечания, рекомендации**

*Мною Дейко Е.В. проверен контроль питания и замечаний нет*

*нарушений нет*

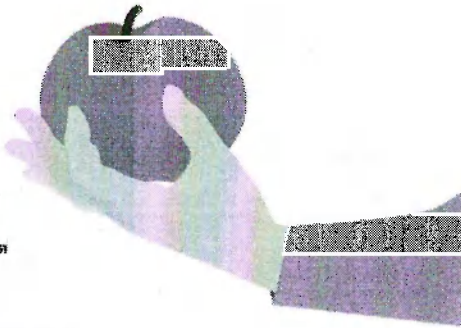
*Александр И.*



**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 обращения 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 № 2, 4 от 08-09-20  
 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательной организации"



**Замечания, рекомендации**

*Меню Добко А.В. проверен родителями в своей конторе. Нарушений и замечаний нет.*  
 Добко

- |   |   |
|---|---|
| <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"/> Зелье, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, фаршмак 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 с творогом                              |
| <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 ховодные супы   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи   |   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании   |   |



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

- |   | ДА                                  | НЕТ                      |  | ДА                                  | НЕТ                                 |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?                       | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ      | <input 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 количеству приемов пищи регламентированное циклическое 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"/> | Имеется ли факты выдачи детям остывшей пищи?   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |

Целью родительского контроля является обеспечение качества и безопасности питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентированном локальным нормативным актом школы.



**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЫ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ**

Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



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



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо 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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



**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 проверки 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

18.09.2023

*Предусмотрено Тамара Николаевна*  
8-928-236-43-18

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

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

19.09.2023 *Щирикова Анна Владимировна* *Владимировна*  
 8 918 211 5963



## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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

Если проверка осуществляется на общеродительских собраниях и могут влиять основания 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

20.09.2023. Миронова Анна Владимировна  
 & 918 211 5963

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



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



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



**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 являться основанием для обращения 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

*М.О.Д. 2023.*

*Муравьева С.В.*

*8 918 155 8252*



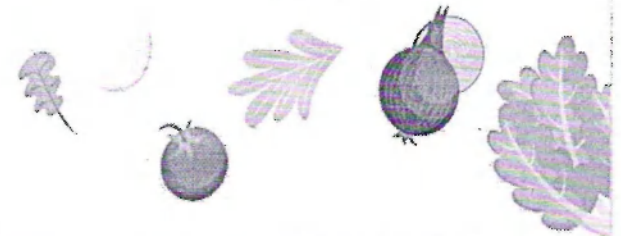
## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:

-  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
-  Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
-  Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
-  Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
-  Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд
-  Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
-  Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
-  Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

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

-  Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
-  Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
-  Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
-  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
-  Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
-  Окрошки и холодные супы
-  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
-  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, 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 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 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

22.09.2023 Мурабеева О.А. 8918 1558252

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:

-  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
-  Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
-  Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
-  Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
-  Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд
-  Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
-  Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
-  Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

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

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

Тучкова Татьяна Руслановна 89183208211

25.09.2023



**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОМ**

Следует обратить внимание на:

-  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
-  Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
-  Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
-  Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
-  Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд
-  Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
-  Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
-  Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

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

-  Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
-  Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
-  Зельцы, кровяные и ливерные, 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 рубленным яйцом, яичница-глазунья
-  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
-  Крендовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
-  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
-  Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, куныс



**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"/> | 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"/> | Инелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |

Итоги проверок обобщаются на общеродительских собраниях и могут входить 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

16.09.2022  
*Климова Надежда Александровна* 8904 9991 70

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

Следует обратить внимание на:

- Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
- Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
- Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
- Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
- Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд
- Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
- Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

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

- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
- Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
- Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
- Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
- Окрошки и холодные супы
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с 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 type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Проводится ли уборка после каждого приема пищи?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| В меню отсутствуют повторы в смежные дни?   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Иanelьсь ли факты выдачи детям остывшей пищи?  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

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

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

*27.09.2022*  
*Маслова Надежда Александровна* *8 904 999 8170*



**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

Следует обратить внимание на:

-  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
-  Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
-  Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
-  Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
-  Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд
-  Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
-  Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
-  Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

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

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



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

|   | ДА                                  | НЕТ                      |  | ДА                                  | НЕТ                                 |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ      | <input 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"/> | Инелись 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

28.09.2023  
*Смирновой Софья Николаевна 8955 46 38087*

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



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



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



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



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



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



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Окрошки и холодные супы



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



### 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 бракерской комиссии за последний месяц? | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ     | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей                          | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Проводится ли уборка после каждого приема пищи?   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| В меню отсутствуют повторы в смежные дни?   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?       | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракерской 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

Федорова Оксана Леонидовна

8908 68 24 904

29.09.2023