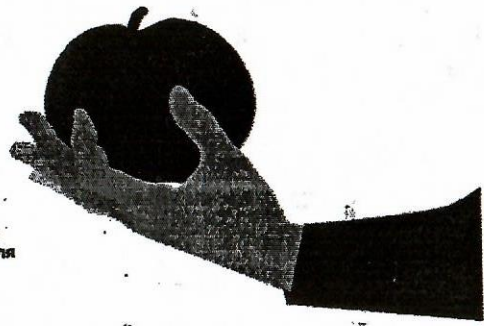


Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

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



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

ВАЖНО! Порядок проведения мероприятий 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 240180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



Замечания, рекомендации

Школу Диденко Т.В. более эффективней родительский контроль питания. Замечаний нет!

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

<input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:	<input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:
Соответствие реализованных блюд утвержденному меню	Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) приготовления
Санитарно-гигиеническое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды	Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
Условия соблюдения правил личной гигиены детьми	Заморозки, пропитые и лицевые, мороженые кондитерские изделия, студни, фарш из сала
Наличие и состояние сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (бесстылый налет или фартук, головной убор, рабочая обувь)	Острые соусы, песто, майонез, маринарованные овощи и фрукты
Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд	Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и стейками
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)	Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Окрошки и колорные супы
Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

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

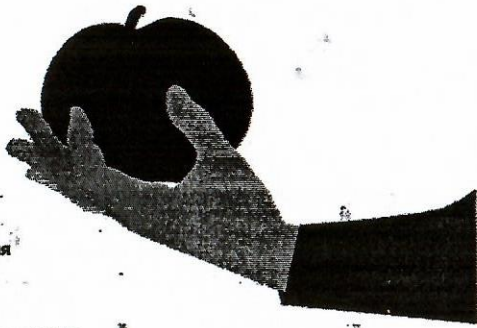
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

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 бакераж (с записью в советующем журнале) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено ежедневное (фактическое) меню | <input type="checkbox"/> За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет повторов блюд в смежные дни | <input type="checkbox"/> Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет запрещённых блюд и продуктов | <input checked="" type="checkbox"/> Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи |
| <input checked="" type="checkbox"/> Количество приёмов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы | <input type="checkbox"/> В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности |
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) | |
| <input 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, ОБ 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 240180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



замечания, рекомендации

Третье заседание и замечаний по работе столовой нет. Кухня

<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 реальным бланкам утверждённому меню	<input checked="" type="checkbox"/> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
<input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, составные обеденной мебели, столовой посуды	<input checked="" type="checkbox"/> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
<input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми	<input checked="" type="checkbox"/> Зельцы, трюфель и лимонные сырочковые колбасы, заливные блюда, студии, фаршированные салаты
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (местный туалет или фартук, головной убор, рабочая обувь)	<input checked="" type="checkbox"/> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и стейками
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
<input checked="" type="checkbox"/> Вкусные предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)	<input checked="" type="checkbox"/> Окрошки и холодные супы
<input checked="" type="checkbox"/> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
<input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА/НЕТ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаружались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количеству приемов пищи регламентированное циклическим меню режимом 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 бакераж (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, ОБ 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.

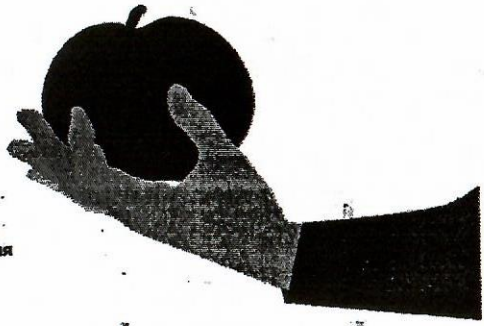
89183647591

Дата 12.01.24

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



Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, в адрес 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 образовательных организациях"



Замечания, рекомендации

*Меню, Анохиной Т.А. осуществляется
родительский контроль
питания. 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:
Соответствие разработанной блочной утвержденному меню	Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
Санитарно-гигиеническое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды	Мясо диких животных, яйца и рыба водоплавающих птиц
Условия соблюдения правил личной гигиены детьми	Зелья, крошечные и липерные, сахаросодержащие кисель, заливные блюда, студни, формочки из сахара
Наличие и состояние сотрудничества, осуществляющих радиотелевизионный контроль качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд	Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
Наличие протоколов лабораторных исследований и контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
Вкусные предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)	Грибы, сало, маргарин, пацетты и блинчики с мясом и стейками
Объем и вид пищевой отходы после приема пищи	Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	Окрошки и холодные супы



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

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

15.01.24

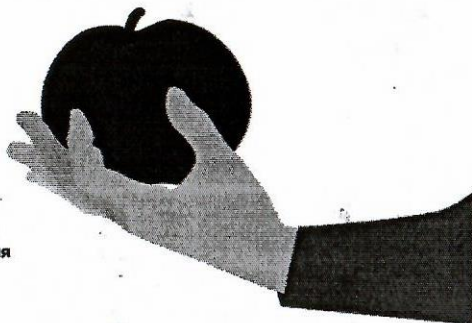
БОУ МО Динской район СОШ № 28 имени И.И.Яценко

10 родителя Щицина Ирина Александровна

10 классного руководителя _____

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы | <input checked="" type="checkbox"/> Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) | <input checked="" type="checkbox"/> От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале) |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено ежедневное (фактическое) меню | <input type="checkbox"/> За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет повторов блюд в смежные дни | <input checked="" type="checkbox"/> Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) |
| <input 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 являться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

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

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

замечания, рекомендации

*УБРАТЬ - кашу по пш.
- рибу (отвратительно щиплена)
Добавить - нельменц*

Дата 89184161897

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на: | <input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе: |
| <input checked="" type="checkbox"/> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню | <input checked="" type="checkbox"/> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления |
| <input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды | <input checked="" type="checkbox"/> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц |
| <input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми | <input checked="" type="checkbox"/> Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, фаршак 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 творогом |
| <input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд | <input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вкусные предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей) | <input checked="" type="checkbox"/> Окрошки и холодные супы |
| <input checked="" type="checkbox"/> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровье питания | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, пачица-глазуля |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринированные овощи и фрукты |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты) |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, туфтыс |



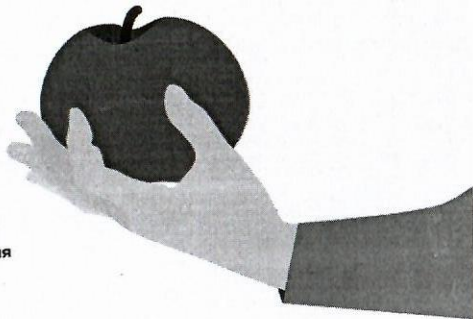
ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	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 партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имеется ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)			Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы		

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



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

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

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



Замечания, рекомендации

Всё понравилось!

<input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:	<input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:
Соответствие реализованных блюд утвержденному меню	Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды	Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
Условия соблюдения правил личной гигиены детьми	Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшак из сельди
Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)	Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд	Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)	Окрошки и холодные супы
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)
Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	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 цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input 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 цикличным 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"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

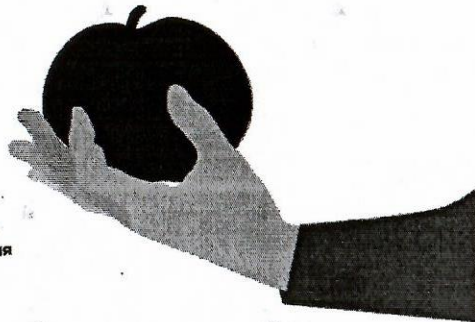
Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

17.01.24

30У МО Динской район СОШ № 28 имени И.И.Яценко
 10 родителя Партоменко Елена Николаевна
 10 классного руководителя _____

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

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



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

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

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

замечания, рекомендации

*Почему убрали масло?
 Как есть сыр с сухим хлебом?*

Дата 8918 1594461

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА		НЕТ			ДА		НЕТ	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имеется ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

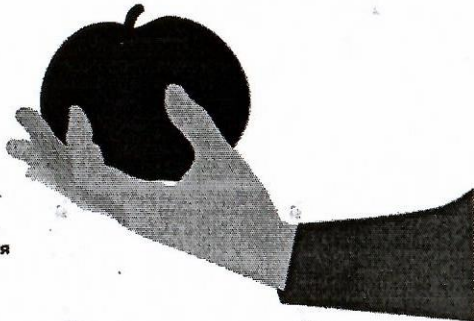
ВАЖНО! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

18.01.24

50У МО Динской район СОШ № 28 имени И.И.Яценко
 10 родителя Крыкова Любовь Александровна
 10 классного руководителя _____

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

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



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

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

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



замечания, рекомендации

спр - не спр, а соевый продукт

Дата 89/18/25/5865

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

<p><input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды Условия соблюдения правил личной гигиены детьми Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь) Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортимента 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 	<p><input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления Мясو диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц Зелень, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, форшмак из сельди Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и створогом Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия Окрошки и холодные супы Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым мясом, печеница-глазуня Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты) Арахис, карамель, в том числе и леденцовая Кофе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кукуис
--	---



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 партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)			Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы		

19.01.24

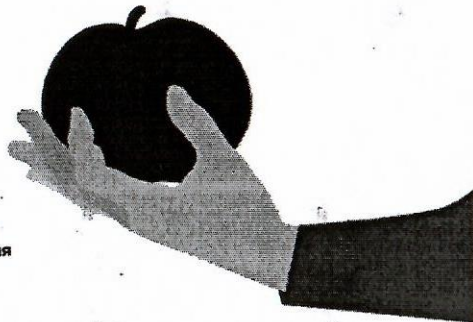
50У МО Динской район СОШ № 28 имени И.И.Яценко

10 родителя Ильина Мелит Викторовна

10 классного руководителя _____

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 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 являться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

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

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



замечания, рекомендации

Еда холодная!!!

Дата

89186222302

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на: | <input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе: |
| Соответствие реализованных блюд утвержденному меню | Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) приготовления |
| Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды | Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц |
| Условия соблюдения правил личной гигиены детьми | Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным мясом, личичка-глазунья |
| Налечки 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, киччук, майонез, маринарованные овощи и фрукты |
| Вкусные предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей) | Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) |
| Объем и вид пищевых отходов после приема пищи | Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и творогом |
| Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании | Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия |
| | Окрошки и холодные супы |
| | Какао, натуральный кофе, энергетик, газировка, кумыс |



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

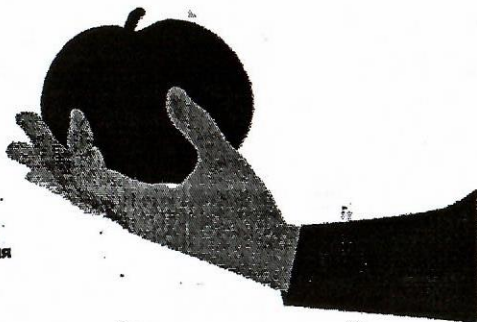
- | | ДА | НЕТ | | ДА | НЕТ |
|---|--------------------------|--------------------------|--|--------------------------|--------------------------|
| Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли факты 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 партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

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

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

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

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



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

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

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



Замечания, рекомендации

Замечаний нет Шуцук

<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 утверждённому меню	Любые пищевые продукты домашнего (без промышленного) приготовления
Санитарно-технологические содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды	Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым мясом, мясные котлеты
Условия соблюдения правил личной гигиены детьми	Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
Наличие в составе у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (жесткий салат или фарш), головной убор, рабочей обуви	Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд	Острые соусы, пикант, майонез, маринарованные овощи и фрукты
Вкусные предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и створками
Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
	Окрошки и холодные супы
	Аромат, карамель, в том числе и леденцовая
	Кофе, натуральный кофе, энергетика, газировка, курабис



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

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

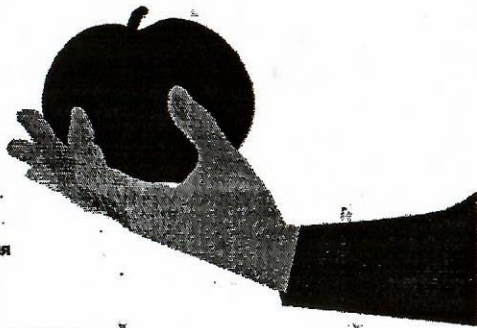
Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

О родителя Климова Влада Владимировича

О классного руководителя Дугинского П.В.

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

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



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

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

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



замечания, рекомендации

Замечаний нет. Клеу

7 918 93 96055

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

<p><input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Соответствие реализованной: блюду утверждённому меню <input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды <input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми <input checked="" type="checkbox"/> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (вместы салат или фарш, головной убор, рабочая обувь) <input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпущенных готовых блюд <input checked="" type="checkbox"/> Вкусные предпочтения детей, удовлетворенность ассортимента и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей) <input checked="" type="checkbox"/> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи <input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании 	<p><input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Любые изделия из теста (не промышленного изготовления) <input checked="" type="checkbox"/> Мисо джиро: животный, яйца и мисо водоплавающих птиц <input checked="" type="checkbox"/> Заморозка, кровяная и liver-вермишель, сардельки, колбасы, заливные блюда, студия, фаршированные сельдями <input checked="" type="checkbox"/> Грибы, сало, маргарин, пагеты и блинчики с мясом и створочкой <input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия <input checked="" type="checkbox"/> Окрошки и колорные супы <input checked="" type="checkbox"/> Макароны по-флотски (с мясом, фаршем, макаронами с рубленой мякотью, печеночными-пастушьями) <input checked="" type="checkbox"/> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы <input checked="" type="checkbox"/> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринадные соусы и соусы <input checked="" type="checkbox"/> Кремовые кондитерские изделия (маршмэллоу и торты) <input checked="" type="checkbox"/> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая <input checked="" type="checkbox"/> Квас, натуральный кофе, энергетик, газировка, круас
---	--

ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

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

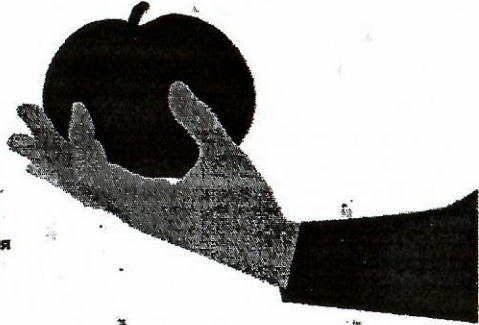
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

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



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

ВАЖНО! Порядок проведения мероприятий 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 образовательных организациях"



Замечания, рекомендации

Замечаний нет. Е

<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 реализованного блюда утвержденному меню	<input checked="" type="checkbox"/> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
<input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды	<input checked="" type="checkbox"/> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
<input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми	<input checked="" type="checkbox"/> Заморозки, проваренные и ли-верные, замороженные колбасы, заливные блюда, студни, фаршак из свинины
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (букетов шашлыков или фаршук, головной убор, рабочая одежда)	<input checked="" type="checkbox"/> Грибы, сало, маргарин, выпечки и блинчики с мясом и с творогом
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпущенных готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
<input checked="" type="checkbox"/> Высочайшие предпочтения детей, удовлетворенность ассоциацией родителей качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)	<input checked="" type="checkbox"/> Окрошки и холодные супы
<input checked="" type="checkbox"/> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
<input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

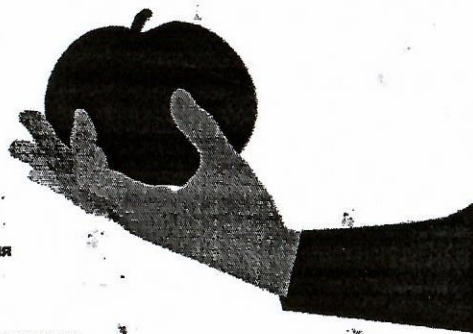
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора)

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

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



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

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

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



замечания, рекомендации

Замечаний нет. АА

<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 (без промышленного) изготовления
	Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды		Макаронно-фруктовые (с мясистыми фруктами), макаронно-срубными овощами, макаронно-грибами
	Условия соблюдения правил личной гигиены детьми		Мясные диетические блюда, яйца и мясо подоплавающих птиц
	Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (букетов, салат или фаршут, головной убор, рабочая обувь)		Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
	Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпущенных готовых блюд		Острые соусы, халупы, майонез, маринадные овощи и фрукты
	Высказание предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного анкетирования) детей, с согласия родителей		Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
	Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании		Кефир, натуральный кофе, жевательные резинки, лимон



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

89385458251

МР

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

ФИО родителя Максимова Ольга Владимировна

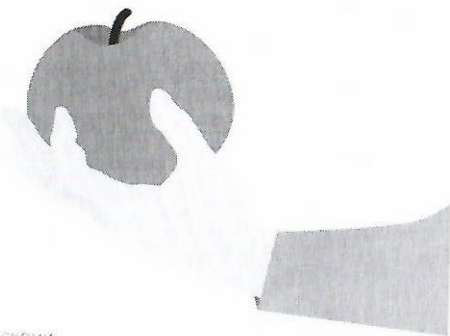
ФИО классного руководителя Чистякова Наталья Викторовна

Дата 29.09.2024

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

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



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

ВАЖНО!

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

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

Замечания, рекомендации

Следует обратить внимание на:

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

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

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

ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

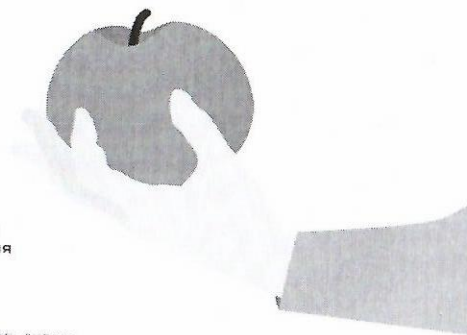
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

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



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

ВАЖНО!

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

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 24-0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



Замечания, рекомендации

[Handwritten signature]

Следует обратить внимание на:

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

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

- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
- Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
- Зельцы, кровяные и 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, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

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