

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

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



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

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

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 24.0180-24 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"

Замечания, рекомендации

*(Handwritten signature)*

Следует обратить внимание:

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

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

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

ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ 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 регламенту прованное 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 локальными нормативными актами школы.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

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



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

**ВАЖНО!**

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется документом «Об организации питания обучающихся».

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями № 124-01/03-2019 "Родительский контроль за питанием учащихся в общеобразовательных организациях"

Замечания, рекомендации

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



ЧЕКИСТ 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 регламенту и ровное циклическое меню режиму работы школы?  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?                      | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?              | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |

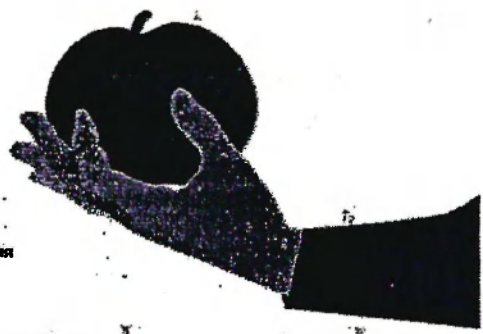
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

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

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

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

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

Гос. № 1044 от 11.06.2015 г. в соответствии с Методическими рекомендациями и МР 24.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в образовательных организациях"



Замечания, рекомендации

*Шметова Е.А.*

|  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:  | <input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школах: |
| <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-гигиенические условия в помещениях для приема пищи, зонах и зоне обслуживания и баня, столовая и кухня   | <input checked="" type="checkbox"/> Мясо чужих пород (с мясом фарши), мясо с рубленым мясом, мясные изделия          |
| <input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  | <input checked="" type="checkbox"/> Уксус, горчица, перец, горчица и другие острые приправы                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (взвешивание фарш, головной убор, рабочая обувь)  | <input checked="" type="checkbox"/> Острые соусы, кетчуп, майонез, неочищенные овощи и фрукты                        |
| <input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований микробной безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд   | <input checked="" type="checkbox"/> Кислое и подкисленное молоко (сваренное и топленое)                              |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вкусные продукты и напитки, удовлетворяющие потребности и вкусовые предпочтения детей (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с учетом их возрастной группы) | <input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия                                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Объем и вид отходов отходов после приема пищи  | <input checked="" type="checkbox"/> Острые и холодные супы   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании  |  |

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

|   | ДА                                  | НЕТ                      |  | ДА                                  | НЕТ                                 |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?                         | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для информирования 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 помещений после каждого приема пищи?  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| В меню отсутствуют повторы и 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"/> | Соблюдаются 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 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 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, ее учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

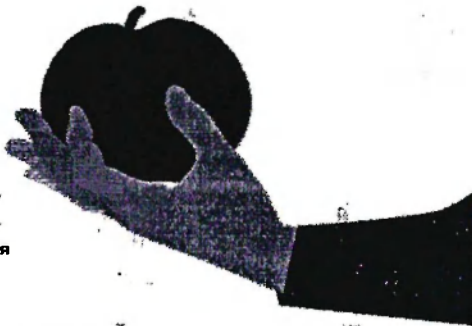
Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

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

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

- Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии
- От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)
- За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии
- Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)
- Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи
- В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности



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

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

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.6.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в образовательных организациях"



замечания, рекомендации

*Мамоев*

|  |   |
|--|---|
| <p><input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Соответствие реализованым блюдам утвержденному меню</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-гигиеническое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпущенных готовых блюд</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul> | <p><input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Зельцы, кровяные и liverwurst, сырные продукты колбасы, заливные блюда, студни, фаршак из салды</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с маслом и створгом</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Окрошки и холодные супы</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Бисквиты по-флотски (с маслом фаршем, мажиром с рубленым яйцом, ягодами-глазури)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Острые соусы, песто, майонез, кетчуп и вашиные соусы и соусы</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Кофе, натуральный кофе, энергетик, газировка, квас</li> </ul> |
|--|---|

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

|   | ДА                                  | НЕТ                      |  | ДА                                  | НЕТ                                 |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Издается ли в орг или вне орг 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 помещений после 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 р и утвержденному количеству 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"/> | Изначально ли факты выдачи детям оставшей пищи?  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |

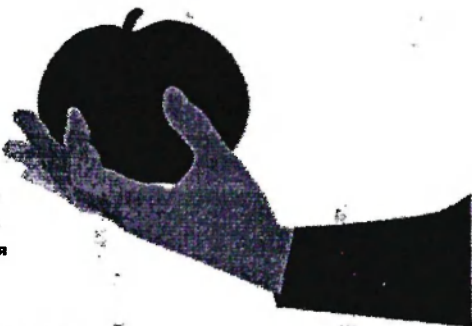
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора)

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

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

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

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



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

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

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



замечания, рекомендации

*Матвеева Елена Владимировна*

|  |   |
|--|---|
| <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 (на промышленной) изготовления   |
| Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды   | Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц   |
| Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  | Заморозки, крошечные и лигверные, сырокоченные колбасы, заливные блюда, студни, фаршики из салаты                   |
| Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (хлебный фарш, головной убор, рабочая обувь)  | Жирные, сало, маргарин, пачеты и блинчики с маслом и творогом   |
| Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд                       | Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия   |
| Вкусные 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  | Алкоголь по-флотски (с кислыми фруктами), нахором с рубленым яйцом, моченка-глазуля                                 |
| Проведения мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании  | Уксус, горчица, трюф, перец острый и другие острые приправы   |
|  | Острые соусы, кетчуп, майонез, маршированные овощи и фрукты   |
|  | Кремные кондитерские изделия (мороженое и торты)  |
|  | Архос, карамель, в том числе и леденцовая   |
|  | Кофе, натуральный кофе, эспрессо, газировка, курлыс   |

**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"/>            |
| В меню вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?                  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Проводил 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 циклическое меню режиму работы школы?     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?                        | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?              | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?       | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Имеется ли факты выдачи детям оставшей пищи?   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |

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

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

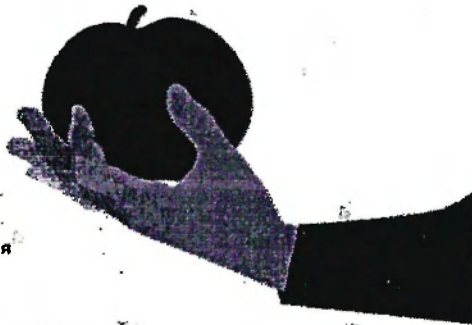
ЮУ МО Динской район СОШ № 28 имени И.И.Яценко  
 Ю родителя Осташенко Ирина Юрьевна  
 Ю классного руководителя Бондаренко Ирина Яковлевна

Дата 21.11.2020

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

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

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



Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, 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

*Осташенко Ирина Юрьевна*

|   |   |
|---|---|
| <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 (или 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"/> Замочки, крошечки и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студия, фаршак из салатов |
| <input checked="" type="checkbox"/> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (букетов, завитков, фартуков, головной убор, рабочей обуви)                            | <input checked="" type="checkbox"/> Грибы, сало, маргарин, паплетты и блинчики с мясом и творогом                                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд                        | <input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей) | <input checked="" type="checkbox"/> Окрашки и холодные супы   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Объем в емк. пищевых отходов после приема пищи  |   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании   |   |



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

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

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

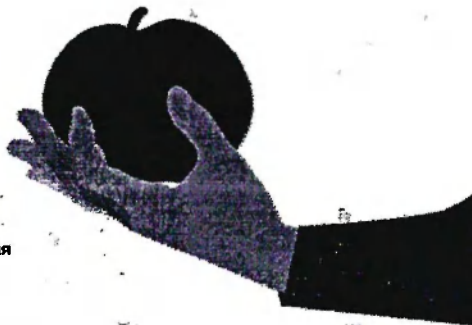
**ВАЖНО!** Порядок проведения мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы.

ОУ МО Динской район СОШ № 28 имени И.И.Яценко  
 О родителя Степаненка Ирина Юрьевна  
 О классного руководителя Бондаренко Ирина Анатольевна

дата 11.11.2020

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

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



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

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

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



замечания, рекомендации

*Осип*

### РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

|  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:  | <input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:                 |
| <input checked="" type="checkbox"/> Соответствие реализованных блюд утвержденному меню   | <input checked="" type="checkbox"/> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления                                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, со стороны обеденной мебели, столовой посуды   | <input checked="" type="checkbox"/> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Условие соблюдения правил личной гигиены детьми  | <input checked="" type="checkbox"/> Заливки, проварные и ли-верные, сырокотельные колбасы, заливные блюда, студии, фаршмак из салды |
| <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, пшеница и блинчики с мясом и с 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 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 (типичное 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 и 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"/> |

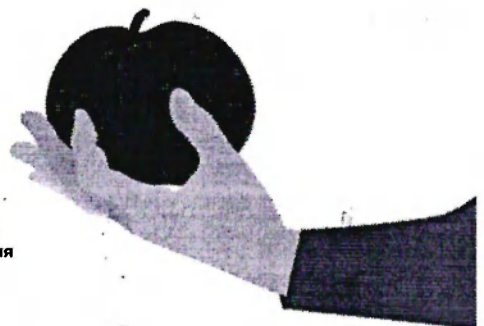
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

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

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

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

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



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

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

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



**замечания, рекомендации**

*Мероприятия проведены родительский контроль питания. Замечаний нет, нарушений нет.  
Без 89628633833*

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



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

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

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

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



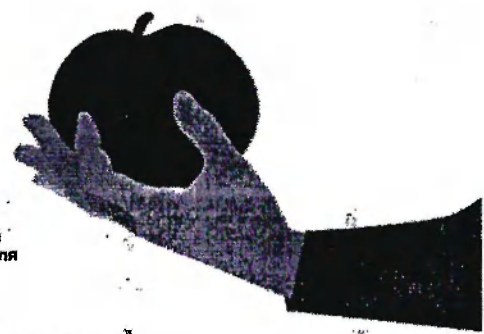
ЮУ МО Динской район СОШ № 28 имени И.И.Яценко  
 О родителя Трофимовых Алексея Николаевича  
 О классного руководителя Малафеева И.А.

Дата 12.11.2017

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

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

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



замечания, рекомендации

*Меню проверено родителями всех классов и замечаний нет. Ф.С.*  
 8928 333 41 41

|  |   |
|--|---|
| <p><input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Соответствие реализованых блюд утвержденному меню</li> <li> Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (мытый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul> | <p><input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Любые пищевые продукты дичи и мяса (в том числе животного) приготовления</li> <li> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li> Зелень, крошечные и лиственные, сырокоченные колбасы, запеченные блюда, студня, фаршированные салаты</li> <li> Грибы, сало, маргарин, паштеты и бургеры с мясом и стейками</li> <li> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li> Окрошка и холодные супы</li> <li> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым мясом, пельмени-пельменки</li> <li> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы</li> <li> Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li> Кремные кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li> Какао, натуральный кофе, энергетик, газировка, лимонад</li> </ul> |
|--|---|



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

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

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

Ю родителя Александр Александрович  
 Ю классного руководителя Александрович И.А.

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

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

- Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы
- Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)
- Вывешено ежедневное (фактическое) меню
- В меню нет повторов блюд в смежные дни
- В меню нет запрещённых блюд и продуктов
- Количество приёмов пищи в 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 бакраж (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 240180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



замечания, рекомендации

*Акт проведен родительский контроль питания нарушений и замечаний нет.*  
 89183654591

|   |  |
|---|--|
| <p><input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Соответствие размещения в меню утвержденного меню</li> <li> Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (мытый залат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li> Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</li> <li> Проведены мероприятия по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul> | <p><input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления</li> <li> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li> Заливки, кровянки и ли-верные, сырные начинки колбасы, заливные блюда, студия, фаршак из салаты</li> <li> Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и творогом</li> <li> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li> Окрошка и холодные супы</li> <li> Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым мясом, пшено-ца-шавуля</li> <li> Уксус, горчица, зрен, перец острый и другие острые приправы</li> <li> Острые соусы, паштеты, майонез, маринадные овощи и фрукты</li> <li> Кремные кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li> Кофе, натуральный кофе, энергетик, газировка, квас</li> </ul> |
|---|--|

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

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

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



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

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

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



замечания, рекомендации  
 Меню осуществлен контроль  
 нет никаких нарушений  
 а замечаний нет  
 А.А.

|  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:                     <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Соответствие реализованным блюдам утверждённому меню</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Санитарно-технологическое содержание помещений для приёма пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании</li> </ul> </li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:                     <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Любые пищевые продукты домашнего (или промышленного) изготовления</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Зелень, проквашенные и пиварные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, фаршанки из салми</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Грибы, сало, маргарин, пашеты и блинчики с мясом и с творогом</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Окрошки и холодные супы</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Макароны по-флотски (с мясом фаршем), макаронами с рубленым мясом, мясной-пастой</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Острые соусы, ветчуг, майонез, маринованные овощи и фрукты</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Кремовые кондитерские изделия (бирюзовые и торты)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Арахис, карамель, в том числе и леденцовая</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Какао, натуральный кофе, энергетика, газировка, кумыс</li> </ul> </li> </ul> |
|--|---|

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

|   | ДА                                  | НЕТ                      |   | ДА                                  | НЕТ                                 |
|---|-------------------------------------|--------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам 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"/> | Обнаружывались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?                                       | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Соответствует ли количество приемов пищи регламентированному цикличному меню режиму работы школы?   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?                      | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню исключения или замены отдельных блюд?               | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советующем журнале)?             | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Имеется ли факты выдачи детям остывшей пищи?  | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |

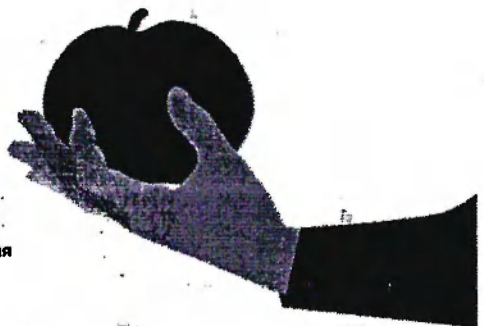
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

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

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



замечания, рекомендации

*Мною осущесствлен родительский контроль в соответствии с рекомендациями и замечаний нет*

- ✓ Следует обратить внимание на:**
- Соответствие реализуемых 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 (белый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
  - Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд
  - Вкусные 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, птицы и мясо водоплавающих птиц
  - Зельцы, кровяные и липовые, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, фаршированные салаты
  - 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 мясом, мясной-пастушей
  - Уксус, горчица, перец, острый и другие жгучие приправы
  - Острые соусы, кетчуп, майонез, маринаované овощи и фрукты
  - Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
  - Арахис, карамель, в том числе в леденцовой
  - Кофе, натуральный кофе, энергетик, газировка, лимонад



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

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

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

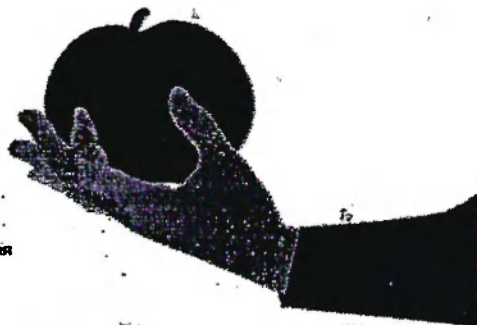
- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы   | <input checked="" type="checkbox"/> Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Вывешено циклическое меню (типовое меню на 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 учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)         |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет запрещённых блюд и продуктов  | <input type="checkbox"/> Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Количество приёмов пищи в циклическом меню соответствует режиму работы школы                                 | <input type="checkbox"/> В столовой обнаружены насокотомые, грызуны или следы их жизнедеятельности  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) |   |

- Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены
- Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым
- 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 24.010-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



Замечания, рекомендации

*Замечаний нет*

*[Signature]*

Дата

### РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

|                                     |  |                                     |  |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <b>Следует обратить внимание на:</b>   | <input checked="" type="checkbox"/> | <b>Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</b>                 |
|                                     | Соответствие реализованных блюд утвержденному меню   |                                     | Любые пищевые продукты домашнего (в том числе домашнего) изготовления                                  |
|                                     | Санитарно-гигиенические мероприятия по уходу за приемной посудой, состоянием обеденной мебели, столовой посуды   |                                     | Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц  |
|                                     | Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  |                                     | Заморозка, мороженое и аналогичные продукты, за исключением мороженого, ступиды, формованная мороженка |
|                                     | Наличие и состояние оборудования, используемого при приготовлении блюд (включая плиты, фарш, головной убор, рабочая одежда)  |                                     | Острые соусы, песто, майонез и другие соусы на основе майонеза   |
|                                     | Наличие протоколов лабораторных исследований и контроль качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпущенных готовых блюд                              |                                     | Крепкие и впитывающие влагу изделия (пирожки и торты)  |
|                                     | Выявление вредных привычек детей, увеличение количества ассортимента и качества блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей) |                                     | Пирожки, пироги, выпечка с начинкой из свинины   |
|                                     | Объем и вид принимаемых заказов по личным заказам  |                                     | Жареные во фритюре изделия (продукты и изделия)  |
|                                     | Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании  |                                     | Орехи и продукты с орехами   |

### 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 и родителей и детей                        | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Проводится ли уборка помещений 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"/> | 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 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, в адрес учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора)

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)

ЮУ МО Динской район СОШ № 28 имени И.И. Яценко  
 Ю родителя Сергей Николаевич Светицкая Светицкая Татьяна Викторовна +79183153940  
 Ю классного руководителя Дидеико Елена Александровна

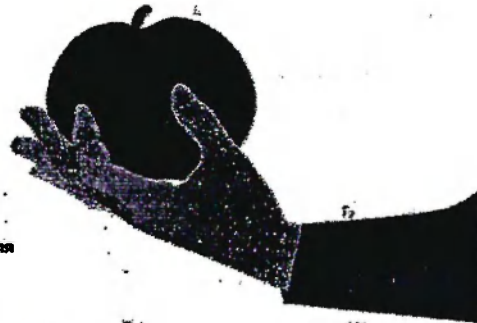
### Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

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

### 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 школах: |
| Соответствие реализованных блюд утвержденному меню   | Любые пищевые продукты домашнего или промышленного изготовления  |
| Санктарио-гигиеническое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды  | Мясо любых животных, яйца и яйца водоплавающих птиц  |
| Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  | Завямы, пропавшие и ли-варные, мороженые ягоды и злаковые блюда, студни, формаж из салатов                           |
| Наименее и составлению сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (бесплатный туалет или фартук, головной убор, рабочая обувь)                       | Грибы, сало, маргарин, сладости и блюда с мясной сгущенкой   |
| Наименее в лаборатории лабораторных исследований контроль качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд                 | Жареные во фритюре овощи и продукты в кляре  |
| Высокая предпочтительность детей, удовлетворенность вкусом и качеством блюд (по результатам выборочного анкетирования обучающихся и родителей обучающихся) | Окрошки и кокорные супы  |
| Объем и вид пищевых отходов после приема пищи  | Консервы по-французски (с маслом и фаршем), консервы с рублеными яйцами, личинками-стажурами                         |
| Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании  | Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы  |
|  | Острые соусы, майонез, маринады и соусы в бутылках   |
|  | Крепкие консервные изделия (варенье и торты)   |
|  | Архаизм, маринад, в том числе и лимонный   |
|  | Кофе, натуральный кофе, инжирный, сахарный, фрукт  |



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

|   | ДА                                  | НЕТ                      |   | ДА                                  | НЕТ                                 |
|---|-------------------------------------|--------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?                       | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли факты и допуск к реализации блюд в продуктовых 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"/> | 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 принятой пищи регламентированное суточное меню ребенка?                   | <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"/> |

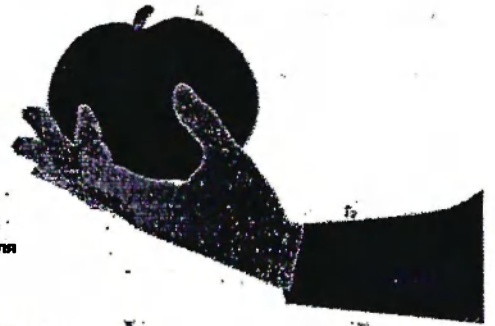
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

Важно! Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю 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 режимы работы школы   | <input 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 checked="" type="checkbox"/> За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет повторов блюд в смежные дни  | <input type="checkbox"/> Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет запрещённых блюд и продуктов   | <input checked="" type="checkbox"/> Уборка помещений проводится после каждого 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 раковине, мылу, средствам для сушки рук) |  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены  |  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым          |  |
| <input checked="" 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.

Повторяется в соответствии с государственными требованиями МР 24.0130-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в образовательных организациях"



Замечания, рекомендации

*Замечаний нет*

*Евг*

|  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Следует обратить внимание на:  | <input checked="" type="checkbox"/> Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе: |
| Соответствие реализованным блюдам утвержденному меню   | Любые пищевые продукты домашнего (или промышленного) изготовления   |
| Санитарно-гигиеническое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды  | Мясные продукты, яйца и мясо водоплавающих птиц   |
| Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  | Завялая, прокисшая и испорченная продукция: колбасы, заливные блюда, студия, фаршированные сыры                     |
| Наличие в составе или у ингредиентов, используемых при приготовлении блюд (вместительности) фартука, головного убора, рабочей обуви                          | Грибы, сало, маргарин, пакеты и блинчики с мясом и стейками   |
| Наличие протоколов лабораторных исследований на контроль качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд                    | Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия   |
| Вкусные предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей) | Острые соусы, майонез, горчица, уксус, маринады, консервированные овощи и фрукты                                    |
| Объем и вид пищевых отходов после приема пищи  | Кремовые десерты: мороженое, сладкие напитки (мороженое и торты)  |
| Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании  | Ароматизаторы, пряности, острый перец и специи  |
|  | Чай, натуральный кофе, энергетик, газировка, компот   |

ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

|  | ДА                                  | НЕТ                      |  | ДА                                  | НЕТ                                 |
|--|-------------------------------------|--------------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимы 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 образовательной организации 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 обучающихся родителей и детей?                           | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Проводится ли уборка помещений после 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 раковине, мылу, средствам для сушки рук)?         | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Соответствует ли количеству приемов пищи режиму работы образовательной организации?                    | <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 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"/> |

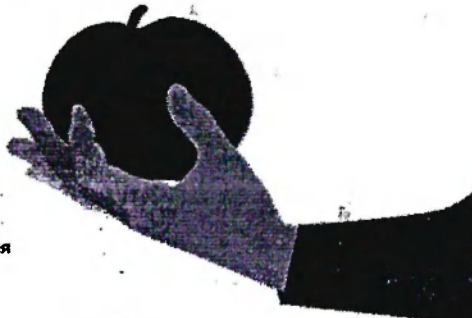
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора)

**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 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 checked="" type="checkbox"/> За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет повторов блюд в смежные дни   | <input type="checkbox"/> Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> В меню нет запрещённых блюд и продуктов  | <input checked="" type="checkbox"/> Уборка помещений проводится после каждого 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 checked="" type="checkbox"/> Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены   |  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым           |  |
| <input checked="" 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

*замечаний нет*

|   |   |
|---|---|
| <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 (на промышленном) изготовления   |
| Санитарно-гигиеническое содержание помещений для приема пищи, состояния и обеденной мебели, столовой посуды   | Мясо диких животных, а также мясо водоплавающих птиц  |
| Условия соблюдения правил личной гигиены детьми   | Замоченные, пропаренные и ли вареные, сырокотельные колбасы, заливные блюда, студии, фаршированные салаты           |
| Наличие и составление сотрудниками, осуществляющих раздачу готовых блюд (мытый салат или фаршук, головной убор, рабочая обувь)                                | Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с маслом и створогом  |
| Наличие протоколов лабораторных исследований 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   |   |
| Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании   |   |

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

|  | ДА                                  | НЕТ                      |  | ДА                                  | НЕТ                                 |
|--|-------------------------------------|--------------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?                          | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ      | <input 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 помещений 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 объем и вид пищевых отходов после приема пищи регламентированное законодательством требование работы школы? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?              | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?                                 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |

Итоги проверок обсуждаются на общеродительском собрании 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 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 повтора 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, 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**

*Замечаний нет  
Турько Т.Р.*

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

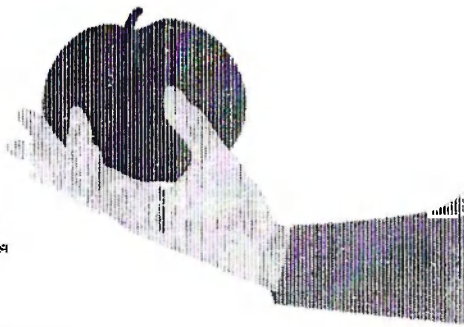
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

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

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

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

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



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

**ВАЖНО!**

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

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями № 24.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"

**Замечания, рекомендации**

*Мильцова В.С.*

Следует обратить внимание на:

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

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

- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
- Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
- Зелье, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, фаршировки, сельди
- Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
- Окрашки и холодные супы
- Микроволн-флотки (с маслом/фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
- Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
- Острые соусы, кетчуп, майонез, маринадные овощи и фрукты
- Крепкие кондитерские изделия (пирожки и торты)
- Армакс, карамели, в том числе и леденцовая
- Квас, натуральный кофе, энергетик, газировка, минералка

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

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

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

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

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



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

**ВАЖНО!**

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

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



**Замечания, рекомендации**

*Мамон С.В. / Мамон С.А.*

**Следует обратить внимание на:**

- Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
- Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояния 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
- Зелень, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, фаршмак из сельди
- Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
- Окрошки и холодные супы
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
- Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
- Острые соусы, кетчуп, майонез, маринадные овощи и фрукты
- Кривые кондитерские изделия (пирожные и торты)
- Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
- Кофе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кунис

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

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

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

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

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ 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 повтора 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), описан в документе локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими и рекомендациями МР 2.4.01.00-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



**Замечания, рекомендации**

*Бришакова Е.В. / [подпись]*

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



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

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

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