

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



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



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

НЕ допускаются при организации школьного питания в школе:

- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
- Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
- Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
- Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
- Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	ДА	НЕТ
Допускается ли реализация блюд в выходные дни?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике питания детей с диабетом (сахарный диабет)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике ожирения у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике аллергии у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний полости рта у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов зрения у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов дыхания у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов пищеварения у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов мочевыделительной системы у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов опорно-двигательного аппарата у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов чувств у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов кровообращения у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов эндокринной системы у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов иммунной системы у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов нервной системы у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов репродуктивной системы у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов дыхания у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов зрения у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов слуха у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов обоняния у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов вкуса у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов осязания у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов движения у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов равновесия у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов координации у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов памяти у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов мышления у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов воображения у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов творчества у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов эстетического восприятия у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов нравственности у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов патристического воспитания у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов исторического воспитания у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов культурного воспитания у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов духовного воспитания у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов патристического воспитания у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов исторического воспитания у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов культурного воспитания у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводятся ли мероприятия по профилактике заболеваний органов духовного воспитания у детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Мероприятия по профилактике заболеваний органов чувств у детей проводятся в соответствии с программой профилактики заболеваний органов чувств обучающихся (в том числе) в соответствии с программой профилактики заболеваний органов чувств обучающихся в школе.

Handwritten signature and date: 24.01.22

Handwritten signature and date: 24.01.22

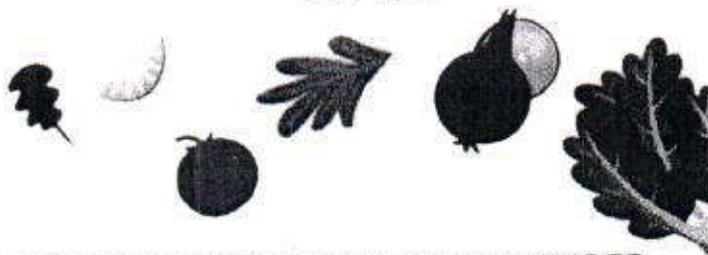
17.01.22 - 21.01.22

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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

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

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



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

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

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

Мещанова И.С.
Мещанова Н.В.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



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



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и liverные колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



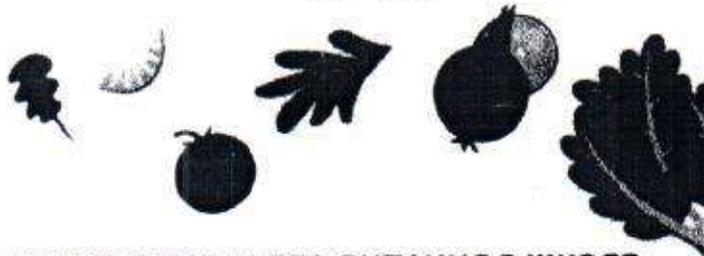
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировка, куныс



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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания го-

Зайцева Э.Е.
К. Кирилова С.Ф.

[Handwritten signature]

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

Суслова А.В. *[Handwritten signature]*

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденно-небеля, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



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



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и liverные, сырокоченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



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 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 снежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное 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 общешкольных собраниях и могут являться основанием для обращения в органы управления школы, ее учредителя и оператора питания и государственных органов контроля (надзор)			Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы		

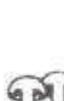
Handwritten signature

20.12 - 24.12.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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

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

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



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

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

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

Лавриченко Ю. П.
Козловская А. И.

13.12 - 17.12

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

-  Следует обратить внимание на:
 -  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
 -  Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
 -  Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
 -  Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
 -  Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд
 -  Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность 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 колбасы, заливные блюда, студии, форшмак из салати
 -  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
 -  Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
 -  Охотники 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
 -  Кремные кондитерские изделия (лирожные и торты)
 -  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
 -  Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировка, куинс



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

Сидорова Н.В. Сидорова Н.В. Сидорова Н.В.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



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



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зеленцы, кровяные и liverные колбасы, заливные блюда, студии, форшмак из сельди



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремные кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Кефир, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли 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 снежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное 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 общешкольных собраниях и могут являться основанием для обращения в администрацию школы, ее учредителя и исполнительные органы государственного 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		

Зайцева С.С. [Signature]

29.11-03.12

1

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

-  Следует обратить внимание на:
 -  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 liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
-  Грибы, сало, маргарин, плавленые сырки и блинчики с мясом и с творогом
-  Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
-  Окрошки и холодные супы
-  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
-  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
-  Кремовые кондитерские изделия (лирожные и торты)
-  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
-  Кофе, натуральный кофе, энергетики, газировка, колу



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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращения в администрацию школы, ее учредителя и в органы государственного 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.

Подписи:
 Яковлев И.И.
 Справин А.В.
 Мамонтова Е.В.
 [Signature]

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



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 liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Охрошки и холодные супы



Макаронны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

Итоги проверок обсуждаются на общешкольных собраниях и могут являться основанием для обращения в адрес администрации школы, ее учредителя и оперативных органов государственных органов контроля (надзор).

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

К. И. Шинкина
К. И. Шинкина

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

-  Следует обратить внимание на:
 -  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
 -  Зелень, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
 -  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
 -  Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
 -  Окрошки и холодные супы
 -  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
 -  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
 -  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
 -  Крендельные кондитерские изделия (пирожные и торты)
 -  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
 -  Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировка, куныс



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

Итоги проверок обсуждаются на общешкольных собраниях и могут являться основанием для обращения в администрацию школы, ее учредителя и исполнительный орган государственного контроля за качеством образования.

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

Чайникова А.С.
 Сидорова Н.В.
 Ведущий специалист

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	ДА	НЕТ
Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Итоги проверок обсуждаются на общеродительском собрании и могут являться основанием для обращения в администрацию 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

Зайцева С. С. *Судникова А. В.*

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



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



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



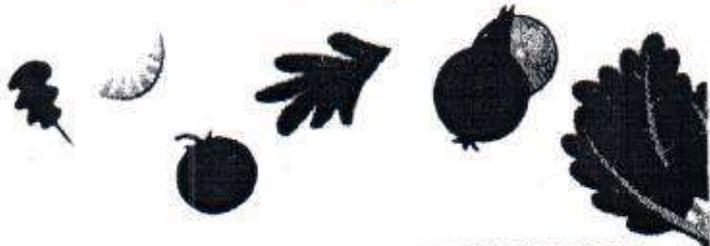
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Кофе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кукусы



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимное работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	ДА	НЕТ
Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания го-

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

Табилеева Ю. А.
Кадменко А. Н.
Шелева И. В.

[Handwritten signature]

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



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 liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, форшмак из сельди



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Кофе, натуральный кофе, энергетик, газировка, кумыс



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания го-

Судяковская И.В.
Чесанова И.С.
Аристовичева И.И.

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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

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



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	ДА	НЕТ
Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания го-

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

Зайцева С.С. [Signature]
Кудринов С.Ю. [Signature]
Судникова А.В. [Signature]

04.10 - 08.10

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



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



Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность 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, крошечные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рублеными яйцом, яичница-глазунья



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Кеас, натуральный кофе, энергетик, газировка, кумыс



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли 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 checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированному 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 оставшей 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 го-

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

Марченко В.И. Деф
Вандратенко И.И.
В.И. Деф

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

-  Следует обратить внимание на:
-  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
 -  Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
 -  Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
 -  Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
 -  Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпущенных 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 ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студия, форшмак из сельди
-  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
-  Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
-  Окрошки и холодные супы
-  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
-  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
-  Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
-  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
-  Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировка, хумус



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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания го-

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

Григорьев М. А.
Кедров В. И.
А. И.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



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



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



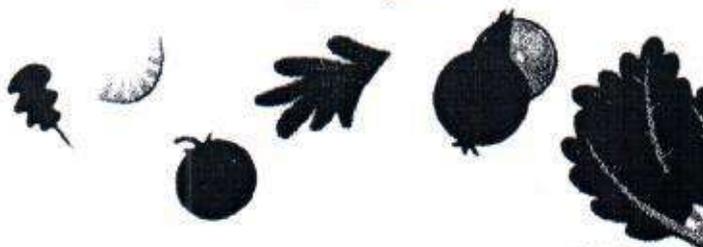
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Кофе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания го-

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

Кривичко А.И. М.И.
Трещинко И.В. И.В.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



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, форшмак из сельди



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



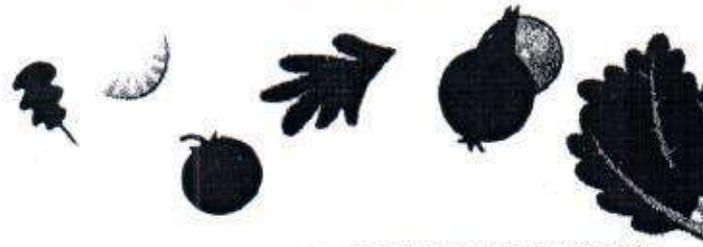
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в выходные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	ДА	НЕТ
Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания го-

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

Свиридова Н.В.
Черанова И.С.
Рялимоненко И.И.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



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



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



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



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



Зельцы, кровяные и liverные колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



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



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Окрошки и холодные супы



Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания го-

важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется ло-

Зайцева Е. С. *Зайцева*
Курочкин С. Ф. *Курочкин*
Суржикова А. В. *Суржикова*

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



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



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, форшмак из сельди



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



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



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



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Какао, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания го-

важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется ло-

Ступашико А.В. А.С.С.С.
 Кондратенко Л.И. С.С.С.
 Мамченко Е.В.



РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА:



СООТВЕТСТВИЕ РЕАЛИЗУЕМЫХ БЛЮД УТВЕРЖДЕННОМУ МЕНЮ



САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ, СОСТОЯНИЕ ОБЕДЕННОЙ МЕБЕЛИ, СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ



УСЛОВИЯ СОБЛЮДЕНИЯ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ДЕТЬМИ



НАЛИЧИЕ И СОСТОЯНИЕ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ 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



МАКАРОНЫ ПО-ФЛОТ (С МЯСНЫМ ФАРШЕМ) МАКАРОНЫ С РУБЛЕННЫМИ ЯЙЦОМ, ЯИЧНИЦА-Г...



МЯСО ДИКИХ ЖИВОТНЫХ, ЯЙЦА И МЯСО ВОДОПЛАВАЮЩИХ ПТИЦ



УКСУС, ГОРЧИЦА, КРЕМОВЫЕ СОУСЫ, КЕТЧУП, МАЙОНЕЗ, МАРИНАДЫ, ОВОЩИ И ФРУКТЫ



ЗЕЛЬЦЫ, КРОВЯНЫЕ И ЛИВЕРНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ, ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА, СТУДНИ, ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ



ОСТРЫЕ СОУСЫ, КЕТЧУП, МАЙОНЕЗ, МАРИНАДЫ, ОВОЩИ И ФРУКТЫ



ГРИБЫ, САЛО, МАРГАРИН, ПАШТЕТЫ И БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И С ТВОРОГОМ



КРЕМОВЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ПИРОЖКИ)



ЖАРЕНЫЕ ВО ФРИТЮРЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ И ИЗДЕЛИЯ



АРАХИС, КАРАМЕЛЬ, ЧИСЛЕ ЛЕДЕНЦОВАЯ



ОКРОШКИ И ХОЛОДНЫЕ СУПЫ



КВАС, НАТУРАЛЬНЫЕ СОКИ, ЭНЕРГЕТИКИ, ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ, КУМИС



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА
1. ИМЕЕТСЯ ЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ МЕНЮ ДЛЯ ВСЕХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП И РЕЖИМОВ РАБОТЫ ШКОЛЫ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ФАКТЫ НЕ ДОПУСКА К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД И ПРОДУКТОВ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ЗА ПОСЛЕДНИЙ МЕСЯЦ?	<input type="checkbox"/>
2. ВЫВЕШЕНО ЛИ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ (ТИПОВОЕ МЕНЮ НА 10-14 ДНЕЙ) НА ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10. ПРЕДУСМОТРЕНА ЛИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С УЧЕТОМ ОСОБЕННОСТЕЙ ЗДОРОВЬЯ (САХАРНЫЙ ДИАБЕТ, ПИЩЕВЫЕ АЛЛЕРГИИ)?	<input type="checkbox"/>
3. ВЫВЕШЕНО ЛИ ЕЖЕДНЕВНОЕ (ФАКТИЧЕСКОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11. ПРОВОДИТСЯ ЛИ УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ ПОСЛЕ КАЖДОГО ПРИЕМА ПИЩИ?	<input type="checkbox"/>
4. В МЕНЮ ОТСУТСТВУЮТ ПОВТОРЫ БЛЮД В СМЕЖНЫЕ ДНИ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12. ОБНАРУЖИВАЛИСЬ ЛИ В СТОЛОВОЙ НАСЕКОМЫЕ, ГРЫЗУНЫ ИЛИ СЛЕДЫ ИХ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ?	<input type="checkbox"/>
5. В МЕНЮ ОТСУТСТВУЮТ ЗАПРЕЩЕННЫЕ БЛЮДА И ПРОДУКТЫ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13. СОЗДАНЫ ЛИ УСЛОВИЯ ДЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ ДЕТЬМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ (ДОСТУП К РАКОВИНАМ, МЫЛУ, СРЕДСТВА ДЛЯ СУШКИ РУК)?	<input type="checkbox"/>
6. СООТВЕТСТВУЕТ ЛИ КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОМ ПИЩИ РЕГЛАМЕНТИРОВАННОЕ ЦИКЛИЧНЫМ МЕНЮ РЕЖИМУ РАБОТЫ ШКОЛЫ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ЗАМЕЧАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ДЕТЬМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ?	<input type="checkbox"/>
7. ЕСТЬ ЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ ПРИКАЗ О СОЗДАНИИ И ПОРЯДКЕ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ПРИ СРАВНЕНИИ ФАКТИЧЕСКОГО МЕНЮ С УТВЕРЖДЕННЫМ МЕНЮ ФАКТЫ ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЛИ ЗАМЕНЫ ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД?	<input type="checkbox"/>
8. ОТ ВСЕХ ЛИ ПАРТИЙ ПРИГОТОВЛЕННЫХ БЛЮД СНИМАЕТСЯ БРАКЕРАЖ (С ЗАПИСЬЮ В СОВЕТУЮЩЕМ ЖУРНАЛЕ)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16. ИМЕЛИ ЛИ ФАКТЫ ВЫДАЧИ ДЕТЯМ ОСТЫВШЕЙ ПИЩИ?	<input 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 ПО РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ (В ТОМ ЧИСЛЕ ДОСТУП РОДИТЕЛЕЙ В СТОЛОВОЮ ШКОЛЫ), РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ ЛОКАЛЬНЫМ НОРМАТИВНЫМ АКТОМ ШКОЛЫ

Handwritten signatures and names

Handwritten signatures and names



РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА:



СООТВЕТСТВИЕ РЕАЛИЗУЕМЫХ БЛЮД УТВЕРЖДЕННОМУ МЕНЮ



САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ, СОСТОЯНИЕ ОБЕДЕННОЙ МЕБЕЛИ, СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ



УСЛОВИЯ СОБЛЮДЕНИЯ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ДЕТЬМИ



НАЛИЧИЕ И СОСТОЯНИЕ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ У СОУРУДНИКОВ, 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



МАКАРОНЫ ПО-ФЛО (С МЯСНЫМ ФАРШЕМ) МАКАРОНЫ С РУБЛЕН ЯЙЦОМ, ЯИЧНИЦА-ГЛ



МЯСО ДИКИХ ЖИВОТНЫХ, ЯЙЦА И МЯСО ВОДОПЛАВАЮЩИХ ПТИЦ



УКСУС, ГОРЧИЦА, ХРЕП ОСТРЫЙ И ДРУГИЕ ЖГ ПРИПРАВЫ



ЗЕЛЬЦЫ, КРОВЯНЫЕ И ЛИВЕРНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ, ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА, СТУДНИ, ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ



ОСТРЫЕ СОУСЫ, КЕТЧ МАЙОНЕЗ, МАРИНОВ ОВОЩИ И ФРУКТЫ



ГРИБЫ, САЛО, МАРГАРИН, ПАШТЕТЫ И БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И С ТВОРОГОМ



КРЕМОВЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ПИРОЖНЫЕ)



ЖАРЕНЫЕ ВО ФРИТЮРЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ И ИЗДЕЛИЯ



АРАХИС, КАРАМЕЛЬ, ЧИСЛЕ ЛЕДЕНЦОВАЯ



ОКРОШКИ И ХОЛОДНЫЕ СУПЫ



КВАС, НАТУРАЛЬНЫЙ ЭНЕРГЕТИКИ, ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
1. ИМЕЕТСЯ ЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ МЕНЮ ДЛЯ ВСЕХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП И РЕЖИМОВ РАБОТЫ ШКОЛЫ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ФАКТЫ НЕ ДОПУСКА К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД И ПРОДУКТОВ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ЗА ПОСЛЕДНИЙ МЕСЯЦ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2. ВЫВЕШЕНО ЛИ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ (ТИПОВОЕ МЕНЮ НА 10-14 ДНЕЙ) НА ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10. ПРЕДУСМОТРЕНА ЛИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С УЧЕТОМ ОСОБЕННОСТЕЙ ЗДОРОВЬЯ (САХАРНЫЙ ДИАБЕТ, ПИЩЕВЫЕ АЛЛЕРГИИ)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3. ВЫВЕШЕНО ЛИ ЕЖЕДНЕВНОЕ (ФАКТИЧЕСКОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11. ПРОВОДИТСЯ ЛИ УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ ПОСЛЕ КАЖДОГО ПРИЕМА ПИЩИ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4. В МЕНЮ ОТСУТСТВУЮТ ПОВТОРЫ БЛЮД В СМЕЖНЫЕ ДНИ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12. ОБНАРУЖИВАЛИСЬ ЛИ В СТОЛОВОЙ НАСЕКОМЫЕ, ГРЫЗУНЫ ИЛИ СЛЕДЫ ИХ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5. В МЕНЮ ОТСУТСТВУЮТ ЗАПРЕЩЕННЫЕ БЛЮДА И ПРОДУКТЫ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13. СОЗДАНЫ ЛИ УСЛОВИЯ ДЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ ДЕТЬМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ (ДОСТУП К РАКОВИНАМ, МЫЛУ, СРЕДСТВА ДЛЯ СУШКИ РУК)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6. СООТВЕТСТВУЕТ ЛИ КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ РЕГЛАМЕНТИРОВАННОЕ ЦИКЛИЧНЫМ МЕНЮ РЕЖИМУ РАБОТЫ ШКОЛЫ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ЗАМЕЧАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ДЕТЬМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7. ЕСТЬ ЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ ПРИКАЗ О СОЗДАНИИ И ПОРЯДКЕ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ПРИ СРАВНЕНИИ ФАКТИЧЕСКОГО МЕНЮ С УТВЕРЖДЕННЫМ МЕНЮ ФАКТЫ ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЛИ ЗАМЕНЫ ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8. ОТ ВСЕХ ЛИ ПАРТИЙ ПРИГОТОВЛЕННЫХ БЛЮД СНИМАЕТСЯ БРАКЕРАЖ (С ЗАПИСЬЮ В СОВЕТУЮЩЕМ ЖУРНАЛЕ)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16. ИМЕЛИ 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 ПО РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ (В ТОМ ЧИСЛЕ ДОСТУП РОДИТЕЛЕЙ В СТОЛОВОЮ ШКОЛЫ), РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ ЛОКАЛЬНЫМ НОРМАТИВНЫМ АКТОМ ШКОЛЫ.

Вайцове С.С. Купцова С.А. Софья Суслова А.В. Софья



РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА:

-  **СООТВЕТСТВИЕ РЕАЛИЗУЕМЫХ БЛЮД УТВЕРЖДЕННОМУ МЕНЮ**
-  **САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ, СОСТОЯНИЕ ОБЕДЕННОЙ МЕБЕЛИ, СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ**
-  **УСЛОВИЯ СОБЛЮДЕНИЯ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ДЕТЬМИ**
-  **НАЛИЧИЕ И СОСТОЯНИЕ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ 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 |  МАКАРОНЫ ПО-ФЛОТ (С МЯСНЫМ ФАРШЕМ, МАКАРОНЫ С РУБЦЕМ, ЯИЧНИЦА-ГЛ) |
|  МЯСО ДИКИХ ЖИВОТНЫХ, ЯЙЦА И МЯСО ВОДОПЛАВАЮЩИХ ПТИЦ |  УКСУС, ГОРЧИЦА, ХРЕП, ОСТРЫЙ И ДРУГИЕ ЖГ ПРИПРАВЫ |
|  ЗЕЛЬЦЫ, КРОВЯНЫЕ И ЛИВЕРНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ, ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА, СТУДНИ, ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ |  ОСТРЫЕ СОУСЫ, КЕТЧ, МАЙОНЕЗ, МАРИНОВ ОВОЩИ И ФРУКТЫ |
|  ГРИБЫ, САЛО, МАРГАРИН, ПАШТЕТЫ И БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И С ТВОРОГОМ |  КРЕМОВЫЕ КОНДИТЕ ИЗДЕЛИЯ (ПИРОЖНЬ) |
|  ЖАРЕНЫЕ ВО ФРИТЮРЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ И ИЗДЕЛИЯ |  АРАХИС, КАРАМЕЛЬ, И ЧИСЛЕ ЛЕДЕНЦОВАЯ |
|  ОКРОШКИ И ХОЛОДНЫЕ СУПЫ |  КВАС, НАТУРАЛЬНЫЙ ЭНЕРГЕТИКИ, ГАЗИРС КУМЫС |



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА
1. ИМЕЕТСЯ ЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ МЕНЮ ДЛЯ ВСЕХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП И РЕЖИМОВ РАБОТЫ ШКОЛЫ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ФАКТЫ НЕ ДОПУСКА К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД И ПРОДУКТОВ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ЗА ПОСЛЕДНИЙ МЕСЯЦ?	<input type="checkbox"/>
2. ВЫВЕШЕНО ЛИ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ (ТИПОВОЕ МЕНЮ НА 10-14 ДНЕЙ) НА ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10. ПРЕДУСМОТРЕНА ЛИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С УЧЕТОМ ОСОБЕННОСТЕЙ ЗДОРОВЬЯ (САХАРНЫЙ ДИАБЕТ, ПИЩЕВЫЕ АЛЛЕРГИИ)?	<input checked="" type="checkbox"/>
3. ВЫВЕШЕНО ЛИ ЕЖЕДНЕВНОЕ (ФАКТИЧЕСКОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11. ПРОВОДИТСЯ ЛИ УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ ПОСЛЕ КАЖДОГО ПРИЕМА ПИЩИ?	<input checked="" type="checkbox"/>
4. В МЕНЮ ОТСУТСТВУЮТ ПОВТОРЫ БЛЮД В СМЕЖНЫЕ ДНИ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12. ОБНАРУЖИВАЛИСЬ ЛИ В СТОЛОВОЙ НАСЕКОМЫЕ, ГРЫЗУНЫ ИЛИ СЛЕДЫ ИХ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ?	<input type="checkbox"/>
5. В МЕНЮ ОТСУТСТВУЮТ ЗАПРЕЩЕННЫЕ БЛЮДА И ПРОДУКТЫ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13. СОЗДАНЫ ЛИ УСЛОВИЯ ДЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ ДЕТЬМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ (ДОСТУП К РАКОВИНАМ, МЫЛУ, СРЕДСТВА ДЛЯ СУШКИ РУК)?	<input checked="" type="checkbox"/>
6. СООТВЕТСТВУЕТ ЛИ КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ РЕГЛАМЕНТИРОВАННОЕ ЦИКЛИЧНЫМ МЕНЮ РЕЖИМУ РАБОТЫ ШКОЛЫ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ЗАМЕЧАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ДЕТЬМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ?	<input type="checkbox"/>
7. ЕСТЬ ЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ ПРИКАЗ О СОЗДАНИИ И ПОРЯДКЕ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ПРИ СРАВНЕНИИ ФАКТИЧЕСКОГО МЕНЮ С УТВЕРЖДЕННЫМ МЕНЮ ФАКТЫ ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЛИ ЗАМЕНЫ ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД?	<input type="checkbox"/>
8. ОТ ВСЕХ ЛИ ПАРТИЙ ПРИГОТОВЛЕННЫХ БЛЮД СНИМАЕТСЯ БРАКЕРАЖ (С ЗАПИСЬЮ В СОВЕТУЮЩЕМ ЖУРНАЛЕ)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16. ИМЕЛИ ЛИ ФАКТЫ ВЫДАЧИ ДЕТЯМ ОСТЫВШЕЙ ПИЩИ?	<input type="checkbox"/>

ИТОГИ ПРОВЕРКИ 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

Маргеева Е.В. / [Signature] Коновалова [Signature]



РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА:



СООТВЕТСТВИЕ РЕАЛИЗУЕМЫХ БЛЮД УТВЕРЖДЕННОМУ МЕНЮ



САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ, СОСТОЯНИЕ ОБЕДЕННОЙ МЕБЕЛИ, СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ



УСЛОВИЯ СОБЛЮДЕНИЯ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ДЕТЬМИ



НАЛИЧИЕ И СОСТОЯНИЕ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ 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



МАКАРОНЫ ПО-ФЛОТ (С МЯСНЫМ ФАРШЕМ) МАКАРОНЫ С РУБЛЕННЫМ ЯЙЦОМ, ЯЧНИЦА-ГЛ



МЯСО ДИКИХ ЖИВОТНЫХ, ЯЙЦА И МЯСО ВОДОПЛАВАЮЩИХ ПТИЦ



УКСУС, ГОРЧИЦА, ХРЕМ, ОСТРЫЙ И ДРУГИЕ ЖЕЛТЫЕ ПРИПРАВЫ



ЗЕЛЬЦЫ, КРОВЯНЫЕ И ЛИВЕРНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ, ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА, СТУДНИ, ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ



ОСТРЫЕ СОУСЫ, КЕТЧУП, МАЙОНЕЗ, МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ И ФРУКТЫ



ГРИБЫ, САЛО, МАРГАРИН, ПАШТЕТЫ И БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И С ТВОРОГОМ



КРЕМОВЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ПИРОЖКИ)



ЖАРЕНЫЕ ВО ФРИТЮРЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ И ИЗДЕЛИЯ



АРАХИС, КАРАМЕЛЬ, ЧИСЛЕ ЛЕДЕНЦОВАЯ



ОКРОШКИ И ХОЛОДНЫЕ СУПЫ



КВАС, НАТУРАЛЬНЫЕ НАПИТКИ, ЭНЕРГЕТИКИ, ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
1. ИМЕЕТСЯ ЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ МЕНЮ ДЛЯ ВСЕХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП И РЕЖИМОВ РАБОТЫ ШКОЛЫ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ФАКТЫ НЕ ДОПУСКА К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД И ПРОДУКТОВ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ЗА ПОСЛЕДНИЙ МЕСЯЦ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2. ВЫВЕШЕНО ЛИ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ (ТИПОВОЕ МЕНЮ НА 10-14 ДНЕЙ) НА ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10. ПРЕДУСМОТРЕНА ЛИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С УЧЕТОМ ОСОБЕННОСТЕЙ ЗДОРОВЬЯ (САХАРНЫЙ ДИАБЕТ, ПИЩЕВЫЕ АЛЛЕРГИИ)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3. ВЫВЕШЕНО ЛИ ЕЖЕДНЕВНОЕ (ФАКТИЧЕСКОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11. ПРОВОДИТСЯ ЛИ УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ ПОСЛЕ КАЖДОГО ПРИЕМА ПИЩИ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4. В МЕНЮ ОТСУТСТВУЮТ ПОВТОРЫ БЛЮД В СМЕЖНЫЕ ДНИ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12. ОБНАРУЖИВАЛИСЬ ЛИ В СТОЛОВОЙ НАСЕКОМЫЕ, ГРЫЗУНЫ ИЛИ СЛЕДЫ ИХ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5. В МЕНЮ ОТСУТСТВУЮТ ЗАПРЕЩЕННЫЕ БЛЮДА И ПРОДУКТЫ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13. СОЗДАНЫ ЛИ УСЛОВИЯ ДЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ ДЕТЬМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ (ДОСТУП К РАКОВИНАМ, МЫЛУ, СРЕДСТВА ДЛЯ СУШКИ РУК)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6. СООТВЕТСТВУЕТ ЛИ КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ РЕГЛАМЕНТИРОВАННОМУ ЦИКЛИЧНОМУ МЕНЮ РЕЖИМУ РАБОТЫ ШКОЛЫ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ЗАМЕЧАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ДЕТЬМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7. ЕСТЬ ЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ ПРИКАЗ О СОЗДАНИИ И ПОРЯДКЕ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ПРИ СРАВНЕНИИ ФАКТИЧЕСКОГО МЕНЮ С УТВЕРЖДЕННЫМ МЕНЮ ФАКТЫ ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЛИ ЗАМЕНЫ ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8. ОТ ВСЕХ ЛИ ПАРТИЙ ПРИГОТОВЛЕННЫХ БЛЮД СНИМАЕТСЯ БРАКЕРАЖ (С ЗАПИСЬЮ В СОВЕТУЮЩЕМ ЖУРНАЛЕ)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16. ИМЕЛИ ЛИ ФАКТЫ ВЫДАЧИ ДЕТЯМ ОСТЫВШЕЙ ПИЩИ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

ИТОГИ ПРОВЕРКИ ОБСУЖДАЮТСЯ НА ОБЩЕРОДИТЕЛЬСКИХ СОБРАНИЯХ И МОГУТ ЯВИТЬСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ ОБРАЩЕНИЙ В АДРЕС АДМИНИСТРАЦИИ ШКОЛЫ, ЕЕ УЧРЕДИТЕЛЯ И ОПЕРАТОРА ПИТАНИЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОРГАНОВ КОНТРОЛЯ (НАМЧОРА).

ВАЖНО!
ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ ПО РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ (В ТОМ ЧИСЛЕ ДОСТУП РОДИТЕЛЕЙ В СТОЛОВОЮ ШКОЛЫ), РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ ЛОКАЛЬНЫМ НОРМАТИВНЫМ АКТОМ ШКОЛЫ.

Колесникова И.И.

Митова Р.А.

Гусева А.В. Жульцова



РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА:



СООТВЕТСТВИЕ РЕАЛИЗУЕМЫХ БЛЮД УТВЕРЖДЕННОМУ МЕНЮ



САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ, СОСТОЯНИЕ ОБЕДЕННОЙ МЕБЕЛИ, СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ



УСЛОВИЯ СОБЛЮДЕНИЯ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ДЕТЬМИ



НАЛИЧИЕ И СОСТОЯНИЕ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ 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



МАКАРОНЫ ПО-ФЛОРИАНСКИ (С МЯСНЫМ ФАРШЕМ), МАКАРОНЫ С РУБЛЕНЫМ ЯЙЦОМ, ЯИЧНИЦА-ГРИЛЛ



МЯСО ДИКИХ ЖИВОТНЫХ, ЯЙЦА И МЯСО ВОДОПЛАВАЮЩИХ ПТИЦ



УКСУС, ГОРЧИЦА, ХРЕК, ОСТРЫЙ И ДРУГИЕ ЖЕЛТЫЕ ПРИПРАВЫ



ЗЕЛЬЦЫ, КРОВЯНЫЕ И ЛИВЕРНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ, ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА, СТУДНИ, ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ



ОСТРЫЕ СОУСЫ, КЕТЧАП, МАЙОНЕЗ, МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ И ФРУКТЫ



ГРИБЫ, САЛО, МАРГАРИН, ПАШТЕТЫ И БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И С ТВОРОГОМ



КРЕМОВЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ПИРОЖОК)



ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ И ИЗДЕЛИЯ



АРАХИС, КАРАМЕЛЬ, И ДРУГИЕ ЛЕДЕНЦОВАЯ



ОКРОШКИ И ХОЛОДНЫЕ СУПЫ



КВАС, НАТУРАЛЬНЫЙ СОК, ЭНЕРГЕТИКИ, ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ, КУМЫС



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА
1. ИМЕЕТСЯ ЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ МЕНЮ ДЛЯ ВСЕХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП И РЕЖИМОВ РАБОТЫ ШКОЛЫ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ФАКТЫ НЕ ДОПУСКА К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД И ПРОДУКТОВ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ЗА ПОСЛЕДНИЙ МЕСЯЦ?	<input type="checkbox"/>
2. ВЫВЕШЕНО ЛИ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ (ТИПОВОЕ МЕНЮ НА 10-14 ДНЕЙ) НА ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10. ПРЕДУСМОТРЕНА ЛИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С УЧЕТОМ ОСОБЕННОСТЕЙ ЗДОРОВЬЯ (САХАРНЫЙ ДИАБЕТ, ПИЩЕВЫЕ АЛЛЕРГИИ)?	<input checked="" type="checkbox"/>
3. ВЫВЕШЕНО ЛИ ЕЖЕДНЕВНОЕ (ФАКТИЧЕСКОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11. ПРОВОДИТСЯ ЛИ УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ ПОСЛЕ КАЖДОГО ПРИЕМА ПИЩИ?	<input checked="" type="checkbox"/>
4. В МЕНЮ ОТСУТСТВУЮТ ПОВТОРЫ БЛЮД В СМЕЖНЫЕ ДНИ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12. ОБНАРУЖИВАЛИСЬ ЛИ В СТОЛОВОЙ НАСЕКОМЫЕ, ГРЫЗУНЫ ИЛИ СЛЕДЫ ИХ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ?	<input type="checkbox"/>
5. В МЕНЮ ОТСУТСТВУЮТ ЗАПРЕЩЕННЫЕ БЛЮДА И ПРОДУКТЫ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13. СОЗДАНЫ ЛИ УСЛОВИЯ ДЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ ДЕТЬМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ (ДОСТУП К РАКОВИНАМ, МЫЛУ, СРЕДСТВА ДЛЯ СУШКИ РУК)?	<input checked="" type="checkbox"/>
6. СООТВЕТСТВУЕТ ЛИ КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ РЕГЛАМЕНТИРОВАННОЕ ЦИКЛИЧНЫМ МЕНЮ РЕЖИМУ РАБОТЫ ШКОЛЫ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ЗАМЕЧАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ДЕТЬМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ?	<input type="checkbox"/>
7. ЕСТЬ ЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ ПРИКАЗ О СОЗДАНИИ И ПОРЯДКЕ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ПРИ СРАВНЕНИИ ФАКТИЧЕСКОГО МЕНЮ С УТВЕРЖДЕННЫМ МЕНЮ ФАКТЫ ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЛИ ЗАМЕНЫ ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД?	<input type="checkbox"/>
8. ОТ ВСЕХ ЛИ ПАРТИЙ ПРИГОТОВЛЕННЫХ БЛЮД СНИМАЕТСЯ БРАКЕРАЖ (С ЗАПИСЬЮ В СОВЕТУЮЩЕМ ЖУРНАЛЕ)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16. ИМЕЛИ ЛИ ФАКТЫ ВЫДАЧИ ДЕТЯМ ОСТЫВШЕЙ ПИЩИ?	<input type="checkbox"/>

ИТОГИ ПРОВЕРКИ ОБСУЖДАЮТСЯ НА ОБЩЕРОДИТЕЛЬСКИХ СОБРАНИЯХ И МОГУТ ЯВИТЬСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ ОБРАЩЕНИЙ В АДРЕС АДМИНИСТРАЦИИ ШКОЛЫ, ВЕДУЩЕЙ 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 СТОЛОВОЮ ШКОЛЫ), РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ ЛОКАЛЬНЫМ НОРМАТИВНЫМ АКТОМ ШКОЛЫ

С.А. Кудряшова

Кудряшова С.А.



РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА:



СООТВЕТСТВИЕ РЕАЛИЗУЕМЫХ БЛЮД УТВЕРЖДЕННОМУ МЕНЮ



САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ, СОСТОЯНИЕ ОБЕДЕННОЙ МЕБЕЛИ, СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ



УСЛОВИЯ СОБЛЮДЕНИЯ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ДЕТЬМИ



НАЛИЧИЕ И СОСТОЯНИЕ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ 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



МАКАРОНЫ ПО-ФЛОРИАНСКИ (С МЯСНЫМ ФАРШЕМ), МАКАРОНЫ С РУВЛЕНЫМ ЯЙЦОМ, ЯИЧНИЦА-Г



МЯСО ДИКИХ ЖИВОТНЫХ, ЯЙЦА И МЯСО ВОДОПЛАВАЮЩИХ ПТИЦ



УКСУС, ГОРЧИЦА, ХРЕМ, ОСТРЫЙ И ДРУГИЕ ЖИРНЫЕ ПРИПРАВЫ



ЗЕЛЬЦЫ, КРОВЯНЫЕ И ЛИВЕРНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ, ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА, СТУДНИ, ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ



ОСТРЫЕ СОУСЫ, КЕТЧУП, МАЙОНЕЗ, МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ И ФРУКТЫ



ГРИБЫ, САЛО, МАРГАРИН, ПАШТЕТЫ И БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И С ТВОРОГОМ



КРЕМОВЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ПИРОЖКИ)



ЖАРЕНЫЕ ВО ФРИТЮРЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ И ИЗДЕЛИЯ



АРАХИС, КАРАМЕЛЬ, ЧИСЛЕ ЛЕДЕНЦОВАЯ



ОКРОШКИ И ХОЛОДНЫЕ СУПЫ



КВАС, НАТУРАЛЬНЫЕ СОКИ, ЭНЕРГЕТИКИ, ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
1. ИМЕЕТСЯ ЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ МЕНЮ ДЛЯ ВСЕХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП И РЕЖИМОВ РАБОТЫ ШКОЛЫ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ФАКТЫ НЕ ДОПУСКА К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД И ПРОДУКТОВ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ЗА ПОСЛЕДНИЙ МЕСЯЦ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. ВЫВЕШЕНО ЛИ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ (ТИПОВОЕ МЕНЮ НА 10-14 ДНЕЙ) НА ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10. ПРЕДУСМОТРЕНА ЛИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С УЧЕТОМ ОСОБЕННОСТЕЙ ЗДОРОВЬЯ (САХАРНЫЙ ДИАБЕТ, ПИЩЕВЫЕ АЛЛЕРГИИ)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. ВЫВЕШЕНО ЛИ ЕЖЕДНЕВНОЕ (ФАКТИЧЕСКОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11. ПРОВОДИТСЯ ЛИ УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ ПОСЛЕ КАЖДОГО ПРИЕМА ПИЩИ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. В МЕНЮ ОТСУТСТВУЮТ ПОВТОРЫ БЛЮД В СМЕЖНЫЕ ДНИ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12. ОБНАРУЖИВАЛИСЬ ЛИ В СТОЛОВОЙ НАСЕКОМЫЕ, ГРЫЗУНЫ ИЛИ СЛЕДЫ ИХ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. В МЕНЮ ОТСУТСТВУЮТ ЗАПРЕЩЕННЫЕ БЛЮДА И ПРОДУКТЫ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13. СОЗДАНЫ ЛИ УСЛОВИЯ ДЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ ДЕТЬМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ (ДОСТУП К РАКОВИНАМ, МЫЛУ, СРЕДСТВА ДЛЯ СУШКИ РУК)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. СООТВЕТСТВУЕТ ЛИ КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ РЕГЛАМЕНТИРОВАННОЕ ЦИКЛИЧНЫМ МЕНЮ РЕЖИМУ РАБОТЫ ШКОЛЫ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ЗАМЕЧАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ДЕТЬМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. ЕСТЬ ЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ ПРИКАЗ О СОЗДАНИИ И ПОРЯДКЕ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ПРИ СРАВНЕНИИ ФАКТИЧЕСКОГО МЕНЮ С УТВЕРЖДЕННЫМ МЕНЮ ФАКТЫ ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЛИ ЗАМЕНЫ ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. ОТ ВСЕХ ЛИ ПАРТИЙ ПРИГОТОВЛЕННЫХ БЛЮД СНИМАЕТСЯ БРАКЕРАЖ (С ЗАПИСЬЮ В СОВЕТУЮЩЕМ ЖУРНАЛЕ)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16. ИМЕЛИ ЛИ ФАКТЫ ВЫДАЧИ ДЕТЯМ ОСТЫВШЕЙ ПИЩИ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ИТОГИ ПРОВЕРОК ОБСУЖДАЮТСЯ НА ОБЩЕРОДИТЕЛЬСКИХ СОБРАНИЯХ И МОГУТ ЯВИТЬСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ ОБРАЩЕНИЙ В АДРЕС АДМИНИСТРАЦИИ ШКОЛЫ, 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 СТОЛОВОЮ ШКОЛЫ), РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ ЛОКАЛЬНЫМ НОРМАТИВНЫМ АКТОМ ШКОЛЫ.

Майорова Е.В.

Куршова С.Ф.



РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА:

- СООТВЕТСТВИЕ РЕАЛИЗУЕМЫХ БЛЮД УТВЕРЖДЕННОМУ МЕНЮ**
- САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ, СОСТОЯНИЕ ОБЕДЕННОЙ МЕБЕЛИ, СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ**
- УСЛОВИЯ СОБЛЮДЕНИЯ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ДЕТЬМИ**
- НАЛИЧИЕ И СОСТОЯНИЕ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ У СОТРУДНИКОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ РАЗДАЧУ ГОТОВЫХ БЛЮД (ЧИСТЫЙ ХАЛАТ ИЛИ ФАРТУК, ГОЛОВНОЙ УБОР, РАБОЧАЯ ОБУВЬ)**
- НАЛИЧИЕ ПРОТОКОЛОВ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПОСТУПАЮЩЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И ВЫПУСКАЕМЫХ ГОТОВЫХ БЛЮД**
- ВКУСОВЫЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ ДЕТЕЙ, УДОВЛЕТВОРЕННОСТЬ АССОРТИМЕНТОМ И КАЧЕСТВОМ БЛЮД (ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ВЫБОРОЧНОГО ОПРОСА (АНКЕТИРОВАНИЯ) ДЕТЕЙ, С СОГЛАСИЯ РОДИТЕЛЕЙ)**
- ОБЪЕМ И ВИД ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ ПОСЛЕ ПРИЕМА ПИЩИ**
- ПРОВЕДЕНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ИНФОРМИРОВАНИЮ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ О ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ**

ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ **НЕ** ДОПУСКАЮТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

- ЛЮБЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ДОМАШНЕГО (НЕ ПРОМЫШЛЕННОГО) ИЗГОТОВЛЕНИЯ**
- МЯСО ДИКИХ ЖИВОТНЫХ, ЯЙЦА И МЯСО ВОДОПЛАВАЮЩИХ ПТИЦ**
- ЗЕЛЬЦЫ, КРОВЯНЫЕ И ЛИВЕРНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ, ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА, СТУДНИ, ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ**
- ГРИБЫ, САЛО, МАРГАРИН, ПАШТЕТЫ И БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И С ТВОРОГОМ**
- ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ И ИЗДЕЛИЯ**
- ОКРОШКИ И ХОЛОДНЫЕ СУПЫ**
- МАКАРОНЫ ПО-ФЛО (С МЯСНЫМ ФАРШЕ) МАКАРОНЫ С РУБЛЕ ЯЙЦОМ, ЯИЧНИЦА-**
- УКСУС, ГОРЧИЦА, ХР ОСТРЫЙ И ДРУГИЕ Х ПРИПРАВЫ**
- ОСТРЫЕ СОУСЫ, КЕ МАЙОНЕЗ, МАРИН ОВОЩИ И ФРУКТЫ**
- КРЕМОВЫЕ КОНДИ ИЗДЕЛИЯ (ПИРОЖИ)**
- АРАХИС, КАРАМЕЛ ЧИСЛЕ ЛЕДЕНЦОВА**
- КВАС, НАТУРАЛЬН ЭНЕРГЕТИКИ, ГАЗИ КУМЫС**



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
1. ИМЕЕТСЯ ЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ МЕНЮ ДЛЯ ВСЕХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП И РЕЖИМОВ РАБОТЫ ШКОЛЫ?	+	<input type="checkbox"/>	9. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ФАКТЫ НЕ ДОПУСКА К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД И ПРОДУКТОВ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ЗА ПОСЛЕДНИЙ МЕСЯЦ?	нет	<input type="checkbox"/>
2. ВЫВЕШЕНО ЛИ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ (ТИПОВОЕ МЕНЮ НА 10-14 ДНЕЙ) НА ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ?	+	<input type="checkbox"/>	10. ПРЕДУСМОТРЕНА ЛИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С УЧЕТОМ ОСОБЕННОСТЕЙ ЗДОРОВЬЯ (САХАРНЫЙ ДИАБЕТ, ПИЩЕВЫЕ АЛЛЕРГИИ)?	+	<input type="checkbox"/>
3. ВЫВЕШЕНО ЛИ ЕЖЕДНЕВНОЕ (ФАКТИЧЕСКОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ?	+	<input type="checkbox"/>	11. ПРОВОДИТСЯ ЛИ УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ ПОСЛЕ КАЖДОГО ПРИЕМА ПИЩИ?	+	<input type="checkbox"/>
4. В МЕНЮ ОТСУТСТВУЮТ ПОВТОРЫ БЛЮД В СМЕЖНЫЕ ДНИ?	+	<input type="checkbox"/>	12. ОБНАРУЖИВАЛИСЬ ЛИ В СТОЛОВОЙ НАСЕКОМЫЕ, ГРЫЗУНЫ ИЛИ СЛЕДЫ ИХ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ?	нет	<input type="checkbox"/>
5. В МЕНЮ ОТСУТСТВУЮТ ЗАПРЕЩЕННЫЕ БЛЮДА И ПРОДУКТЫ?	+	<input type="checkbox"/>	13. СОЗДАНЫ ЛИ УСЛОВИЯ ДЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ ДЕТЬМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ (ДОСТУП К РАКОВИНАМ, МЫЛУ, СРЕДСТВА ДЛЯ СУШКИ РУК)?	+	<input type="checkbox"/>
6. СООТВЕТСТВУЕТ ЛИ КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ РЕГЛАМЕНТИРОВАННОЕ ЦИКЛИЧНЫМ МЕНЮ РЕЖИМУ РАБОТЫ ШКОЛЫ?	+	<input type="checkbox"/>	14. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ЗАМЕЧАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ДЕТЬМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ?	нет	<input type="checkbox"/>
7. ЕСТЬ ЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ ПРИКАЗ О СОЗДАНИИ И ПОРЯДКЕ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ?	+	<input type="checkbox"/>	15. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ПРИ СРАВНЕНИИ ФАКТИЧЕСКОГО МЕНЮ С УТВЕРЖДЕННЫМ МЕНЮ ФАКТЫ ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЛИ ЗАМЕНЫ ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД?	нет	<input type="checkbox"/>
8. ОТ ВСЕХ ЛИ ПАРТИЙ ПРИГОТОВЛЕННЫХ БЛЮД СНИМАЕТСЯ БРАКЕРАЖ (С ЗАПИСЬЮ В СОВЕТУЮЩЕМ ЖУРНАЛЕ)?	+	<input type="checkbox"/>	16. ИМЕЛИ ЛИ ФАКТЫ ВЫДАЧИ ДЕТЯМ ОСТЫВШЕЙ ПИЩИ?	нет	<input type="checkbox"/>

ИТОГИ ПРОВЕРОК ОБСУЖДАЮТСЯ НА ОБЩЕРОДИТЕЛЬСКИХ СОБРАНИЯХ И МОГУТ ЯВИТЬСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ ОБРАЩЕНИЙ В АДРЕС АДМИНИСТРАЦИИ ШКОЛЫ, ЕЕ УПРАВЛЕНИЯ ОПЕРАТОРА ПИТАНИЯ, ГОСУДАРСТВЕННЫХ УПРАВЛЕНИЙ И АГЕНТСТВ ПО ЗАЩИТЕ ПИТАНИЯ

Александр Александрович
 05.03.2022

ВАЖНО!
 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ ПО РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ (В ТОМ ЧИСЛЕ ДОСТУП РОДИТЕЛЕЙ В СТОЛОВОЮ ШКОЛЫ), РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ ЛОКАЛЬНЫМ НОРМАТИВНЫМ АКТОМ ШКОЛЫ

Александр Александрович



РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА:



СООТВЕТСТВИЕ РЕАЛИЗУЕМЫХ БЛЮД УТВЕРЖДЕННОМУ МЕНЮ



САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ, СОСТОЯНИЕ ОБЕДЕННОЙ МЕБЕЛИ, СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ



УСЛОВИЯ СОБЛЮДЕНИЯ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ДЕТЬМИ



НАЛИЧИЕ И СОСТОЯНИЕ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ 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



МАКАРОНЫ ПО-ФЛО (С МЯСНЫМ ФАРШЕ) МАКАРОНЫ С РУБЛЕНЫМ ЯЙЦОМ, ЯИЧНИЦА-Г



МЯСО ДИКИХ ЖИВОТНЫХ, ЯЙЦА И МЯСО ВОДОПЛАВАЮЩИХ ПТИЦ



УКСУС, ГОРЧИЦА, ХРИЗОВЫЕ И ДРУГИЕ ЖИРНЫЕ ПРИПРАВЫ



ЗЕЛЬЦЫ, КРОВЯНЫЕ И ЛИВЕРНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ, ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА, СТУДНИ, ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ



ОСТРЫЕ СОУСЫ, КЕТЧАП, МАЙОНЕЗ, МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ И ФРУКТЫ



ГРИБЫ, САЛО, МАРГАРИН, ПАШТЕТЫ И БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И С ТВОРОГОМ



КРЕМОВЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ПИРОЖКИ)



ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ И ИЗДЕЛИЯ



АРАХИС, КАРАМЕЛЬ, ЧИСЛЕ ЛЕДЕНЦОВАЯ



ОКРОШКИ И ХОЛОДНЫЕ СУПЫ



КВАС, НАТУРАЛЬНЫЕ СОКИ, ЭНЕРГЕТИКИ, ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
1. ИМЕЕТСЯ ЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ МЕНЮ ДЛЯ ВСЕХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП И РЕЖИМОВ РАБОТЫ ШКОЛЫ?	+	<input type="checkbox"/>	9. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ФАКТЫ НЕ ДОПУСКА К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД И ПРОДУКТОВ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ЗА ПОСЛЕДНИЙ МЕСЯЦ?	-	<input type="checkbox"/>
2. ВЫВЕШЕНО ЛИ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ (ТИПОВОЕ МЕНЮ НА 10-14 ДНЕЙ) НА ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ?	+	<input type="checkbox"/>	10. ПРЕДУСМОТРЕНА ЛИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С УЧЕТОМ ОСОБЕННОСТЕЙ ЗДОРОВЬЯ (САХАРНЫЙ ДИАБЕТ, ПИЩЕВЫЕ АЛЛЕРГИИ)?	+	<input type="checkbox"/>
3. ВЫВЕШЕНО ЛИ ЕЖЕДНЕВНОЕ (ФАКТИЧЕСКОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ?	+	<input type="checkbox"/>	11. ПРОВОДИТСЯ ЛИ УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ ПОСЛЕ КАЖДОГО ПРИЕМА ПИЩИ?	+	<input type="checkbox"/>
4. В МЕНЮ ОТСУТСТВУЮТ ПОВТОРЫ БЛЮД В СМЕЖНЫЕ ДНИ?	+	<input type="checkbox"/>	12. ОБНАРУЖИВАЛИСЬ ЛИ В СТОЛОВОЙ НАСЕКОМЫЕ, ГРЫЗУНЫ ИЛИ СЛЕДЫ ИХ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ?	-	<input type="checkbox"/>
5. В МЕНЮ ОТСУТСТВУЮТ ЗАПРЕЩЕННЫЕ БЛЮДА И ПРОДУКТЫ?	+	<input type="checkbox"/>	13. СОЗДАНЫ ЛИ УСЛОВИЯ ДЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ ДЕТЬМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ (ДОСТУП К РАКОВИНАМ, МЫЛУ, СРЕДСТВА ДЛЯ СУШКИ РУК)?	+	<input type="checkbox"/>
6. СООТВЕТСТВУЕТ ЛИ КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ РЕГЛАМЕНТИРОВАННОМУ ЦИКЛИЧНОМУ МЕНЮ РЕЖИМУ РАБОТЫ ШКОЛЫ?	+	<input type="checkbox"/>	14. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ЗАМЕЧАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ДЕТЬМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ?	-	<input type="checkbox"/>
7. ЕСТЬ ЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ ПРИКАЗ О СОЗДАНИИ И ПОРЯДКЕ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ?	+	<input type="checkbox"/>	15. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ПРИ СРАВНЕНИИ ФАКТИЧЕСКОГО МЕНЮ С УТВЕРЖДЕННЫМ МЕНЮ ФАКТЫ ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЛИ ЗАМЕНЫ ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД?	-	<input type="checkbox"/>
8. ОТ ВСЕХ ЛИ ПАРТИЙ ПРИГОТОВЛЕННЫХ БЛЮД СНИМАЕТСЯ БРАКЕРАЖ (С ЗАПИСЬЮ В СОВЕТУЮЩЕМ ЖУРНАЛЕ)?	+	<input type="checkbox"/>	16. ИМЕЛИ ЛИ ФАКТЫ ВЫДАЧИ ДЕТЯМ ОСТЫВШЕЙ ПИЩИ?	-	<input type="checkbox"/>

ИТОГИ ПРОВЕРКИ ОБСУЖДАЮТСЯ НА ОБЩЕРОДИТЕЛЬСКИХ СОБРАНИЯХ И МОГУТ ЯВИТЬСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ ОБРАЩЕНИЙ В АДРЕС АДМИНИСТРАЦИИ ШКОЛЫ, ЕЕ УЧРЕДИТЕЛЯ И ОПЕРАТОРА ПИТАНИЯ, ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОРГАНОВ КОНТРОЛЯ (НАДЗОР).

ВАЖНО!

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ ПО РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ (В ТОМ ЧИСЛЕ ДОСТУП РОДИТЕЛЕЙ В СТОЛОВОЮ ШКОЛЫ), РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ ЛОКАЛЬНЫМ НОРМАТИВНЫМ АКТОМ ШКОЛЫ.

И.В.У. К.Ф.Я.У.Е

Л.В.И.М.Е.Н.С.О.В.А. М.И.

Л.В.И.М.Е.Н.С.О.В.А. М.И.

Л.В.И.М.Е.Н.С.О.В.А. М.И.

14.02 - 18.02.22

Без-названия.png (Изображение PNG, 1587 x 224...

https://school-hor-tayga.rtyva.ru/wp-content/upl



РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА:



СООТВЕТСТВИЕ РЕАЛИЗУЕМЫХ БЛЮД УТВЕРЖДЕННОМУ МЕНЮ



САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ, СОСТОЯНИЕ ОБЕДЕННОЙ МЕБЕЛИ, СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ



УСЛОВИЯ СОБЛЮДЕНИЯ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ДЕТЬМИ



НАЛИЧИЕ И СОСТОЯНИЕ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ 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



МАКАРОНЫ ПО-ФЛОТ (С МЯСНЫМ ФАРШЕМ) МАКАРОНЫ С РУБЛЕН ЯЙЦОМ, ЯИЧНИЦА-ГТ



МЯСО ДИКИХ ЖИВОТНЫХ, ЯЙЦА И МЯСО ВОДОПЛАВАЮЩИХ ПТИЦ



УКСУС, ГОРЧИЦА, ХРЕП ОСТРЫЙ И ДРУГИЕ ЖГ ПРИПРАВЫ



ЗЕЛЬЦЫ, КРОВЯНЫЕ И ЛИВЕРНЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ, ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА, СТУДНИ, ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ



ОСТРЫЕ СОУСЫ, КЕТЧУП, МАЙОНЕЗ, МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ И ФРУКТЫ



ГРИБЫ, САЛО, МАРГАРИН, ПАШТЕТЫ И БЛИНЧИКИ С МЯСОМ И С ТВОРОГОМ



КРЕМОВЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ПИРОЖКИ)



ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ И ИЗДЕЛИЯ



АРАХИС, КАРАМЕЛЬ, ЧИСЛЕ ЛЕДЕНЦОВАЯ



ОКРОШКИ И ХОЛОДНЫЕ СУПЫ



КВАС, НАТУРАЛЬНЫЕ НАПИТКИ, ЭНЕРГЕТИКИ, ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ, КУМЫС



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

	ДА	НЕТ		ДА
1. ИМЕЕТСЯ ЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ МЕНЮ ДЛЯ ВСЕХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП И РЕЖИМОВ РАБОТЫ ШКОЛЫ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ФАКТЫ НЕ ДОПУСКА К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД И ПРОДУКТОВ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ЗА ПОСЛЕДНИЙ МЕСЯЦ?	<input type="checkbox"/>
2. ВЫВЕШЕНО ЛИ ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ (ТИПОВОЕ МЕНЮ НА 10-14 ДНЕЙ) НА ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10. ПРЕДУСМОТРЕНА ЛИ ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С УЧЕТОМ ОСОБЕННОСТЕЙ ЗДОРОВЬЯ (САХАРНЫЙ ДИАБЕТ, ПИЩЕВЫЕ АЛЛЕРГИИ)?	<input checked="" type="checkbox"/>
3. ВЫВЕШЕНО ЛИ ЕЖЕДНЕВНОЕ (ФАКТИЧЕСКОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ОЗНАКОМЛЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11. ПРОВОДИТСЯ ЛИ УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ ПОСЛЕ КАЖДОГО ПРИЕМА ПИЩИ?	<input checked="" type="checkbox"/>
4. В МЕНЮ ОТСУТСТВУЮТ ПОВТОРЫ БЛЮД В СМЕЖНЫЕ ДНИ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12. ОБНАРУЖИВАЛИСЬ ЛИ В СТОЛОВОЙ НАСЕКОМЫЕ, ГРЫЗУНЫ ИЛИ СЛЕДЫ ИХ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ?	<input type="checkbox"/>
5. В МЕНЮ ОТСУТСТВУЮТ ЗАПРЕЩЕННЫЕ БЛЮДА И ПРОДУКТЫ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13. СОЗДАНЫ ЛИ УСЛОВИЯ ДЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ ДЕТЬМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ (ДОСТУП К РАКОВИНАМ, МЫЛУ, СРЕДСТВА ДЛЯ СУШКИ РУК)?	<input checked="" type="checkbox"/>
6. СООТВЕТСТВУЕТ ЛИ КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ РЕГЛАМЕНТИРОВАННОЕ ЦИКЛИЧНЫМ МЕНЮ РЕЖИМУ РАБОТЫ ШКОЛЫ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ЗАМЕЧАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ДЕТЬМИ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ?	<input type="checkbox"/>
7. ЕСТЬ ЛИ В ОРГАНИЗАЦИИ ПРИКАЗ О СОЗДАНИИ И ПОРЯДКЕ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15. ВЫЯВЛЯЛИСЬ ЛИ ПРИ СРАВНЕНИИ ФАКТИЧЕСКОГО МЕНЮ С УТВЕРЖДЕННЫМ МЕНЮ ФАКТЫ ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЛИ ЗАМЕНЫ ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД?	<input type="checkbox"/>
8. ОТ ВСЕХ ЛИ ПАРТИЙ ПРИГОТОВЛЕННЫХ БЛЮД СНИМАЕТСЯ БРАКЕРАЖ (С ЗАПИСЬЮ В СОВЕТУЮЩЕМ ЖУРНАЛЕ)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16. ИМЕЛИ ЛИ ФАКТЫ ВЫДАЧИ ДЕТЯМ ОСТЫВШЕЙ ПИЩИ?	<input type="checkbox"/>

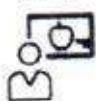
ИТОГИ ПРОВЕРОК ОБСУЖДАЮТСЯ НА ОБЩЕРОДИТЕЛЬСКИХ СОБРАНИЯХ И МОГУТ ЯВИТЬСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ ОБРАЩЕНИЙ В АДРЕС АДМИНИСТРАЦИИ ШКОЛЫ, ЕЕ УЧРЕДИТЕЛЯ И ОПЕРАТОРА ПИТАНИЯ, ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОРГАНОВ КОНТРОЛЯ ЗАЩИТЫ ПРАВОСООБЩЕСТВЕННОГО ПОРЯДКА

ВАЖНО!
ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ ПО РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ (В ТОМ ЧИСЛЕ ДОСТУП РОДИТЕЛЕЙ В СТОЛОВОЮ ШКОЛЫ), РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ ЛОКАЛЬНЫМ НОРМАТИВНЫМ АКТОМ ШКОЛЫ

Иск
С.С.

Хар Сидякина
Ченякова И.С.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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

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

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



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Итоги проверок обсуждаются на общеродительском собрании и могут являться основанием для обращения в администрацию школы, ее учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзор)		

	ДА	НЕТ
Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

Зайцева В.В. 

Суслова Н.В. 

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

-  Следует обратить внимание на:
 -  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 liverные колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
-  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
-  Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
-  Окрошки и холодные супы
-  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья
-  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
-  Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
-  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
-  Кофе, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут являться основанием для обращения в администрацию школы, ее учредителя и исполнительный орган государственного контроля (надзор).

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

С.М. Марченко / *С.М. Марченко* / *Кондратенко Л.И.*