

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

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

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

-  Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
-  Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
-  Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
-  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и 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
-  Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

Ответственный по питанию:

Представитель родительской общественности:

«05» 05 2025 года

Артисцева Т.М.
Гросилова А.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



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 рубленным яйцом, яичница-глазунья



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Крендовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

Ответственный по питанию:

Артеева Т.М.

Представитель родительской общности:

Матюшкин А.А.

«13» 05 2025 года

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



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



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



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



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



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



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



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



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, 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-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



Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

Ответственный по питанию:

Представитель родительской общности:

«24» 05 2025 года

А.А. Мещеряков Т.М.

Иванов Н.В. Мещеряков Т.М.