

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

Дата:

- Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?
- Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?
- Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?
- В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
- Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?
- Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
- Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
- Проводится ли уборка после каждого приема пищи?
- Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?
- Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены(доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?
- Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
- Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?
- Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?

ДА **НЕТ**

Инициативная группа , проводившая проверку: 1.

2.

3