

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы

Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)

Вывешено ежедневное (фактическое) меню

В меню нет повторов блюд в смежные дни

В меню нет запрещённых блюд и продуктов

Количество приёмов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы

Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)

Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены

Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым

Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи

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

ВАЖНО!

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

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

Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии

От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советующем журнале)

За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии

Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)

Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи

В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности

17.09.2024г

Иванов
И.И.

