

Дата проведения проверки: _____
Инициативная группа: _____

№	Вопрос	А)	Б)	В)
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Вывешено ли циклическое меню?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Вывешено ли ежедневное меню?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	В меню отсутствуют повторения?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	В меню отсутствуют запрещенные продукты?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Соответствует ли режим функционирования меню?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Есть ли в организации проработанное меню для ознакомления родителей и детей?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Выявлялись ли факты нарушения работы бракеражной комиссии?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Созданы ли условия для здоровья (сахарный диабет)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Проводится ли уборка помещений?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Качественно ли проведен мониторинг?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

- ✓ Следует обратить внимание на:**
- Соответствие размещаемым блюдам 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 лабораторного исследования контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд
 - Вкусные предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
 - Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
 - Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

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

- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
- Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
- Завалик, кровяная и liveries, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, фаршеры из сельди
- Грибы, сало, маргарин, пшеница и блинчики с маслом и створогом
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
- Окрошки и холодные супы
- Изделия по-флотски (с маслом фаршем), макароны с рубленым мясом, анимационная
- Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
- Острые соусы, кетчуп, майонез, маринадные овощи и фрукты
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
- Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
- Кофе, натуральный кофе, энергетик, 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?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторения в течение дня?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированному циклическому режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Выявлялись ли факты нарушения реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Итого проверок обсуждаются на общешкольных собраниях и могут являться основанием для обращения 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.

13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 29.09.2020.

Инициативная группа, проводившая проверку: *родительский контроль*
(Иванов И.И.)

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
А) да	+
Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
А) да	+
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	+
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	+
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	+
Б) нет	
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
А) нет	+
Б) да	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	+
Б) нет	
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	+
Б) нет	
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	+
Б) нет	
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
А) нет	+
Б) да	
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
А) да	+
Б) нет	
15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
А) нет	
Б) да	+
16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
А) нет	+
Б) да	
17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
А) нет	+
Б) да	