

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ
Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?	<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"/>

<ul style="list-style-type: none"> • Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? • Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, фенилкетонурия)? • Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи? • Проводится ли уборка после каждого приема пищи? • Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? • 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)? • Имеются ли сколы на посуде? 	ДА	НЕТ
<ul style="list-style-type: none"> • Каким образом происходит накрытие столов? <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="radio"/> а) заранее сотрудниками столовой; <input checked="" type="radio"/> б) обучающимися старших классов; <input type="radio"/> в) иное указать. 	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Визуально оцените уровень отходов <ul style="list-style-type: none"> а) много; б) среднее количество; в) мало; 	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="radio"/> Нет отходов. 	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

* По итогам наблюдения заполняется чек-лист и фотографии размещаются в родительских чатах.

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ
Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Имеется ли постановление об организации горячего питания в общеобразовательной организации?	<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"/>

- Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
 - Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, фенилкетонурия)?
 - Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?
 - Проводится ли уборка после каждого приема пищи?
 - Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
 - Обнаруживались ли в столовой насекомые, прыгуны или следы их жизнедеятельности?
 - Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?
 - Имеются ли сколы на посуде?
- Каким образом происходит накрытие столов?
- а) заранее сотрудниками столовой;
- б) обучающимися старших классов;
- в) иное указать.
- Визуально оцените уровень отходов
- а) много;
- б) среднее количество;
- в) мало;
- г) нет отходов.

	ДА	НЕТ
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* По итогам наблюдения заполняется чек-лист и фотографии размещаются в родительских чатах.

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
 Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?
 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
 Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?
 Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?
 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?

ДА	НЕТ
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
 - Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, фенилкетонурия)?
 - Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?
 - Проводится ли уборка после каждого приема пищи?
 - Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
 - 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)?
 - Имеются ли сколы на посуде?
- Каким образом происходит накрытие столов?
 а) заранее сотрудниками столовой;
 б) обучающимися старших классов;
 в) иное указать.

ДА	НЕТ
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Визуально оцените уровень отходов

- а) много;
- б) среднее количество;
- в) мало;
- г) нет отходов.

* По итогам наблюдения заполняется чек-лист и фотографии размещаются в родительских чатах.

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ
Вывешено ли еженедельное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Обновляется ли в еженедельном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?	<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"/>

- Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
 - Превышена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, фебрикетонурия)?
 - Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?
 - Проводится ли уборка после каждого приема пищи?
 - Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
 - Обнаруживались ли в столовой насекомые, прыщавые или следы их жизнедеятельности?
 - Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?
 - Имеются ли сколы на посуде?
- Каким образом происходит накрытие столов?
- а) заранее сотрудниками столовой;
- б) обучающимися старших классов;
- в) иное указать.

Визуально оцените уровень отходов

- а) много;
- б) среднее количество;
- в) мало;
- г) нет отходов.

	ДА	НЕТ
Имеется ли сколы на посуде?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Обнаруживались ли в столовой насекомые, прыщавые 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"/>
Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?	<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"/>

По итогам наблюдения заполняется чек-лист и фотографии размещаются в родительских чатах.