

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 11 имени И.П. Шацкого х. Южного

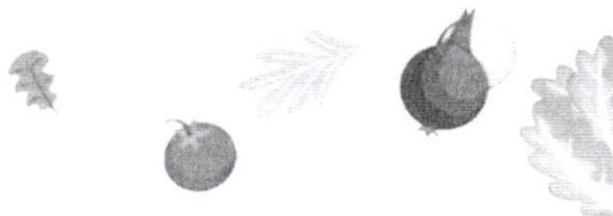
**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

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, вичница-глазунья
-  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
-  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
-  Креновые 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 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 ежедневно (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?		

Представитель родительской общественности:

« 4 » 09 2023 года

*Мамедовна Ч.Р.*  
*Алиев А.А.*

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 11 имени И.П. Шацкого х. Южного

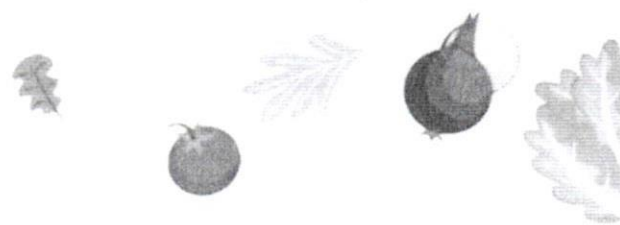
**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

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, вичница-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
-  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 ежедневно (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?		

Представитель родительской общественности: Басова И.П. Киселева О.А.  
«13» 09 2023 года

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 11 имени И.П. Шацкого х. Южного

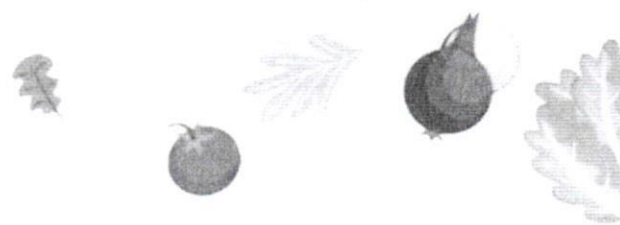
**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

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, вичница-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
-  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?

Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?

Вывешено ли ежедневно (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?

В меню отсутствуют повторы в смежные дни?

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?

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)?

Выявлялись ли факты недопуска 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)? ДА НЕТ

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?

Представитель родительской общественности:

«04» 10 2023 года

*Косарева А.М.*  
*Гаспарен Н.А.*




Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 11 имени И.П. Шацкого х. Южного

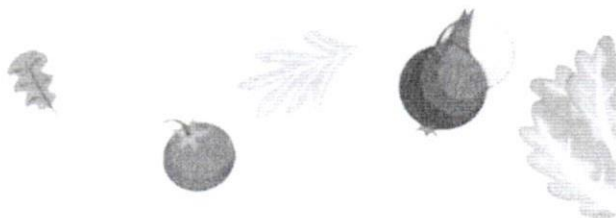
**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

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

**X** 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, вичница-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
-  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 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 ежедневно (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?		

Представитель родительской общественности:

«13» 10 2023 года

*Сидорова Елена Н. Н. Проз*  
*Чиряева О. А. Проз*