

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

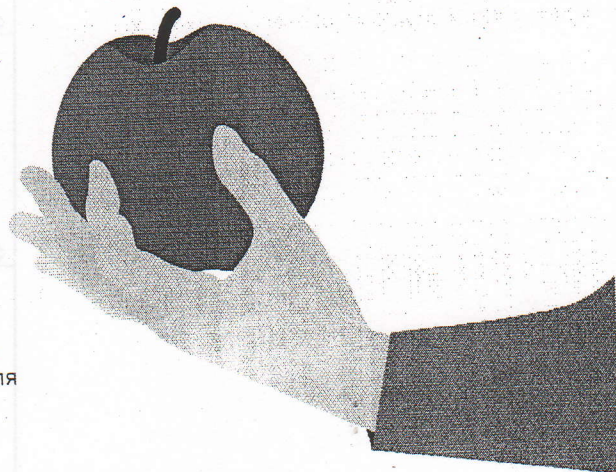
- Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы
- Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)
- Вывешено ежедневное (фактическое) меню
- В меню нет повторов блюд в смежные дни
- В меню нет запрещённых блюд и продуктов
- Количество приёмов пищи в цикличном меню соответствует режиму 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
- 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

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"



24.04.2023

Иреф Шакирова И.Б.