

**Чек лист
результата посещения школьной столовой
представителями родительской общественности**

ФИО законного
представителя

Фраенко Е.В.

Дата *9/10/2013*

Время посещения школьной
столовой

15:30

Прием пищи (завтрак, обед)

	Что проверять?	Как оцениват? Поставьте V в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
	Наличие десятидневного согласованного с Роспотребнадзором меню	✓			
	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному Наименование блюд по меню	✓			
	Температура первых блюд	>70°	70-50°	> 50°	
	Температура вторых блюд	>60°	60-45 ° ✓	>45°	
	Визуальное количество отходов	<30% ✓	30-60%	>60%	
	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд	✓			
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	Гарниров				
	напитков	✓			
	Попробовать еду. Ваше мнение	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	Гарниров				
	напитков	✓			
	Ваши предложения, пожелания, комментарии	<i>Все устраивает, важно</i>			

Подпись

Е.В. Фраенко / *Фраенко* / /

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Дата: 09/09 - 2023

ФИО Гралецкая Елена Владимировна

№ п/п	Проверяемые вопросы	Результат родительского контроля
1.	Имеется ли утвержденное примерное цикличное меню для возрастных категорий (7-11 лет, 12-18)	да
2.	Вывешено ли в обеденном зале ежедневное (фактическое) меню	да
3.	Соответствие вывесного (демонстрационного) меню с примерным цикличным меню (типовое меню на 10-14 дней)	да
4.	Нет ли в меню повторов блюд в смежные дни	нет
5.	Нет ли в меню запрещенных блюд и продуктов	нет
6.	Выявлены ли факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным	нет
7.	Соответствие веса порций готовых блюд	да
8.	Выявлены ли факты выдачи детям остывшей пищи	нет
9.	Соблюдение детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	да
10.	Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет
11.	Имеется ли в общеобразовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да
12.	Своевременно снимаются пробы с готовых блюд членами бракеражной комиссии	да
13.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья	да
14.	Санитарное состояние столовой. Уборка помещений проводится после каждого приема пищи?	да
15.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да
16.	Объем пищевых отходов после приема пищи	очень мало
17.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд	все вкусно

Э.В. Гралецкая