

**Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в
школе 22.09.2022.**

Требования к организации питания	Да	Нет
Имеется ли в ОУ меню для всех возрастных групп и режимов работы?	+	
Размещено ли ежедневное меню в обеденном зале?	+	
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты замены отдельных блюд?		+
Есть ли в ОУ приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
Ведется ли Журнал бракеража готовой продукции?	+	
Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
Проводится ли уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	+	
Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или продукты 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?		+
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы: Питание школьников осуществляется по графику. Санитарные нормы соблюдены. Приготовленная пища хорошего качества. Замечаний нет.

Рекомендации: Сушки школьникам отдавать в кабинет, чтобы не загромождать обеденный зал.

Председатель комиссии: [Подпись] /Ромашко А.С.

Секретарь комиссии: [Подпись] /Шаповалова Т.С.

Члены комиссии: [Подпись] /Габт Л.Ю.

[Подпись] /Сидорова Т.Н.

[Подпись] /Рогальская Л.А.

[Подпись] /Цыбенко О.В.