Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 3 имени И.К.Серикова

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ





Соответствие реализованных блюд утвержденнону невю



Санитарно-технологическое содержание помешения для приема пищи, состояние обеденной небели столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены



вляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головном убор, рабочая обувь? Наличие протоколов лабораторных исследова-

Наличие и состояние у сотрудникой, осущест-



ющей пищевой продукции и выпускаеных готовых блюд Вкусовые предпочтения детей, удовлетворен-



ность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анжетирования) детей, с согласия родителей)



Объем и вид лищевых отходов после приема



дителей и детей?

и продукты?

работы шкопы?

Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



Продукты, которые НЕ допускаются при оптанизации общественного питания в циоле



Любые пищевые продукты донашнего (не промышленного) изтотовления



Мясо диких животных, -онивыплодов озям м кыйв LINE PETRIL



Зельцы, крованые и ливерные, сырокопченые колбасы: тапияные блюда студни, форшизк из



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блимчики с мясон и с творотом



Жареные во фритюре пи щевые продукты и изделия



Окрошин и холодные супы



 Манароны по-флотски (с. мясным фаршем), накароны с рубленым яжцом, жичница-глазунья



Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы



Острые соусы, кетчул, наяонев, маринованные фвощи



Креновые кондитерские изделия (пирожные и (MIGOS



Арахис, карамель, в тон числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка







ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

DA HET

Выявлялись пи факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комисски за последний месяц-

Вредуснотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ

Проводится ли уборка после каждого приема

Обнаруживались ли в столовой насеконые, грызуны или следы их жизнедеятельности?

Созданы ли условия для соблюдения детьим правил личный гигиены (доступ к разовинам мылу, средствам для сушки рук)?

Выявлялись ян замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

Выявлялись ли при сравнение фактического нечво с утвержденным меню фактынсключения или эличны отдельных блюд?

Имелись ли факты выдачи детям остывшей пиши?

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной кониссии?

От всех ли партии приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствую шем жириале)?

Имеется ли в организации меню длявсех воз-

Вывещено ли цикличное меню (типовое меню

на 10-14 дней) на сайт для ознаконления ро-

В меню отсутствуют повторы в смежные дни?

В меню отсутствуют запрещенные блюда

Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму

растных групп и режинов работы школы?

Вышешено ви ежедневое (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей

Ответственный по питанию: Менери ковам

«16 » фовраля 2024 года