Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ
• Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	☐	☐
• Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	☐	☐
• Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?	☐	☐
• Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	☐	☐
• Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?	☐	☐
• Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?	☐	☐
• 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)?	☐	☐

	ДА	НЕТ
• Выявились ли факты не допуска 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, фенилкетонурия)?	☐	☐
• Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐	☐
• Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	☐	☐
• Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	☐	☐
• Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	☐	☐
• Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личный гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	☐	☐
• Имеются ли сколы на посуде?	☐	☐

Каким образом происходит накрытие столов?
а) заранее сотрудниками столовой;
б) обучающимися старших классов;
в) иное указать.

Визуально оцените уровень отходов
а) много;
б) среднее количество;
в) мало;
г) нет отходов.

* По итогам наблюдения заполняется чек-лист и фотографии размещаются в родительских чатах.