

МОУ «Хара-Шибирская средняя школа»

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

№	вопросы	да	нет
1.	Имеется ли в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы?		
2.	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 1-дней) на сайт школы для ознакомления родителей и детей?		
3.	Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?		
4.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?		
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
6.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?		
7.	Есть в школе приказ о создании и порядке бракеражной комиссии?		
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?		
9.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
10.	Предусмотрена ли в школе питание детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
11.	Проводится ли уборка после каждого приема?		
12.	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
13.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, средствам для сушки рук)?		
14.	Выявлялись замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
15.	Выявлялись замечания при сравнении фактического меню с утвержденными меню факты исключения или замены отдельных блюд?		
16.	Имелись факты выдачи детям остывшей пищи?		