ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В

(наименование образовательного учреждения)

№ п/п	Объект контроля	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных		
	групп и режимов работы школы?		
2	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и детей?		
3	Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?		
4			
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни? В меню отсутствуют запрещённые блюда и		
J	продукты?		
6	Соответствует ли количество приемов пищи		
	регламентированное цикличным меню режиму работы школы?		
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке		
	работы бракеражной комиссии?		
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается		
	бракераж (с записью в соответствующем журнале)?		
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд		
	и продуктов по результатам работы бракеражной		
	комиссии за последний месяц?		
10	Предусмотрена ли организация питания детей с		
	учетом особенностей здоровья (сахарный диабет,		
	пищевые аллергии и др.)?		
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
12	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны		
	или следы их жизнедеятельности?		
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил		
	личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, аппарату		
	для сушки рук)		
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми		
	правил личной гигиены?		
15	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с		
	утвержденным меню факты исключения или замены		
	отдельных блюд?		
16	Имелись ли факты подачи остывших блюд?		