

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 509
Красносельского района Санкт-Петербурга

«18» 03 2025 г.

ЗАВТРАК

Комиссией в составе:

- Каратуш К.А.
- Мошкарёва Н.С.
- Родионов И.В.

Шубина И.Ю.
Максименко А.И.

была произведена проверка организации питания в школьной

ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режим работы школы?	☒	☐	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бригадной комиссии за последний месяц?	☐	☒
Вывешено ли диетическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	☒	☐	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	☒	☐
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	☒	☐	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	☒	☐
В меню отсутствуют повторы в ближайшие дни?	☒	☐	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	☐	☒
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	☒	☐	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	☒	☐
Соответствует ли количество приемов пищи режиму образовательного цикла меню режиму работы школы?	☒	☐	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	☐	☒
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бригадной комиссии?	☒	☐	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исполнения или замечания отдельных блюд?	☐	☒
От всех ли партий приготовленных блюд снимается образец (с записью в соответствующем журнале)?	☒	☐	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐	☒

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

Пищевые отходы собираются в 4 контейнера. Объем отходов в пределах нормы.

Предложения по улучшению качества питания:

- Добавить в меню для свободной подачи блюда из овощей и картофеля.
- уборку карантинной столовой осуществлять сразу
- после окончания приема пищи детьми.

С результатами занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой:

Олеф Юлия Л.А.

Комиссия:

Каратуш К.А.
Мошкарёва Н.С.
Родионов И.В.

Шубина И.Ю.
Максименко А.И.