

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 509
Красносельского района Санкт-Петербурга

ОБЕД КОМПЛЕКСНЫЙ

«23» 01 2025 г.

Комиссией в составе:

1. Каратуни К.А. Максименко А.Г.
2. Моисеенко Н.С.
3. Родченко И.В.

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 режимы работы школы?	☒	☐	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бригадной комиссии за последний месяц?	☐	☒
Выявлялось ли дисбаланс меню (типичное 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	☒	☐
Выявлялось ли нарушение (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	☒	☐	Проводится ли уборка посуды каждого приема пищи?	☒	☐
В меню отсутствуют повторы в основные дни?	☒	☐	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	☐	☒
В меню отсутствуют запрашиваемые 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 образовательной деятельности 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 исключения или замены отдельных блюд?	☐	☒
От всех ли партий приготовленных блюд снимается брикет (с записью в соответствующем журнале)?	☒	☐	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐	☒

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

Пищевые отходы собираются в 4 контейнера (1 под первое, 2 под второе), объем отходов в пределах нормы.

Предложения по улучшению качества питания:

1. Улучшение соблюдения графика вводимых блюд.
- 2.
- 3.

С результатами занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой:

Иванова Г.А.

Комиссия:

Каратуни К.А. Максименко А.Г.
 Моисеенко Н.С.
 Родченко И.В.