

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

«13» ноября 2025 г.

Комиссией в составе:

1. Каратуц К.А.
2. Мошкарела Н.С.
3. Рорионова И.В.

была произведена проверка организации питания в школьной столовой на площадке 3 (организатор питания АО «Комбинат социального питания Красносельского района»)

ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	☒	☐	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	☐	☒
Вывешено ли циклическое 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 смежные 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 регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	☒	☐	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	☐	☒
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	☒	☐	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	☐	☒
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	☒	☐	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐	☒

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

Все пищевые отходы собираются в специальные контейнеры. Количество отходов в пределах нормы.

Предложения по улучшению качества питания:

1. Замечаний к качеству организации питания и качеству
2. блюда нет.
3. _____

С результатами занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой:

Комиссия:

Каратуц К.А.
Мошкарела Н.С.
Рорионова И.В.