

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

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

«22» октября 2025 г.

Комиссией в составе:

1. Каратуни К.А.
2. Родискова И.В.
3. Мешкарева Н.С.

была произведена проверка организации питания в школьной столовой на площадке 2 (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:

Виды отходов собираются в отдельное контейнер.
Ко-во отходов в пределах нормы.

Предложения по улучшению качества питания:

1. Лучше контролировать замены блюд/в меню печенье,
 2. по факту приемки)
 3. Более тщательно соблюдать технологию приготовления пищи (омлет нежный, пресолени)
- С результатами занесенными в чек-лист, ознакомлены: 4. Лучше проводить уборку

Зав. производством столовой:

Близ Никитина ВВ
Терр управлени Евг Аминов ИД

Комиссия:

Родискова И.В.
Каратуни К.А.
Мешкарева Н.С.