

Анализ
родительского контроля организации горячего питания в школе по ЧЕК_ЛИСТАМ

Вопросы	МУП "Общепит" г. Салавата	
	ДА	НЕТ
• Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	3	
• Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	3	
• Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?	3	
• Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		3
• Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?	3	
• Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?	3	
• Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	3	
• От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	3	
• Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		3
• Предусмотрена ли организация питания для детей с пищевыми заболеваниями (сахарный диабет, пищевые аллергии, фенилкетонурия)? Имеются ли заявления от родителей, списки?		3
• Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?		3
• Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	3	
• Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	3	
• Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		3
• Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	3	
• Имеются ли сколы на посуде?		3
• Каким образом происходит накрытие столов? а) заранее сотрудниками столовой; б) обучающимися старших классов; в) иное указать.	Заранее сотрудниками столовой	
• Визуально оцените уровень отходов а) много; б) среднее количество; в) мало; г) нет отходов.	Среднее количество	

Итого

30

18

напишите с

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

- Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
- Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
- Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?
- Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
- Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?
- Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?
- Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
- От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?

ДА	НЕТ
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
- Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, фенилкетонурия)?
- Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?
- Проводится ли уборка после каждого приема пищи?
- Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
- Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?
- Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?
- Имеются ли сколы на посуде?

ДА	НЕТ
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Каким образом происходит накрытие столов?

- а) заранее сотрудниками столовой; ✓
- б) обучающимися старших классов;
- в) иное указать.

Визуально оцените уровень отходов

- а) много;
- б) среднее количество;
- в) мало; ✓
- г) нет отходов.

* По итогам наблюдения заполняется чек-лист и фотографии размещаются в родительских чатах.

Мама М. А. Шур 08.04.2022

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

- Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
- Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
- Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?
- Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
- Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?
- Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?
- Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
- От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?

ДА	НЕТ
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
- Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, фенилкетонурия)?
- Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?
- Проводится ли уборка после каждого приема пищи?
- Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
- Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?
- Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?
- Имеются ли сколы на посуде?

ДА	НЕТ
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Каким образом происходит накрытие столов?

- а) заранее сотрудниками столовой;
- б) обучающимися старших классов;
- в) иное указать.

Визуально оцените уровень отходов

- а) много;
- б) среднее количество;
- в) мало;
- г) нет отходов.

* По итогам наблюдения заполняется чек-лист и фотографии размещаются в родительских чатах.

8.04.2022 г. Мельникова Е.А. Шур

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
• Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, фенилкетонурия)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Имеются ли сколы на посуде?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Каким образом происходит накрытие столов?

- а) заранее сотрудниками столовой;
- б) обучающимися старших классов;
- в) иное указать.

Визуально оцените уровень отходов

- а) много;
- б) среднее количество;
- в) мало;
- г) нет отходов.

* По итогам наблюдения заполняется чек-лист и фотографии размещаются в родительских чатах.

8.04.2021 *М.А. Назарова* *Г.И.*

Мелехо *М.В.*

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
• Вывешено ли ежедневное меню в удобном	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Выявлялись ли факты не допуска к реализации	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>