Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ
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
Выявились 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 личный гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
Имеются ли сколы на посуде?		

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.