## Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе

(наименование школы)	

Раздел 1. Соответствие реализованных блюд утвержденному меню  1. Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп  2. В меню повторяются одни и те же блюда в течение одного дня и двухпоследующихдней  3. Выявлены ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд  4. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, пицевая аллергия)  5. Имеется ли у учащихся свободный доступ к питьевой воде (вода находится в кулерах, в чайнике, имеется фонтанчик)  6. Как представлена информация о цикличном меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном стенде  7. Как представлена информация о фактическом меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном стенде  Раздел 3. Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительностью 20 минут  Раздел 3. Дополнительное питание школьников  9. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для вриема пиши  10. Имеются ли дефекты в отделже стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденой мебели (столы, стулья)  Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пицевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового		Критерии оценки	Да – 1	Нет – 0	Примечания		
1. Имеются ли в организации мешо для всех возрастных групп 2. В меню повторяются одни и те же блюда в течение одного дня и двухпоследующихдней 3. Выявлены ли при сравнении фактического меню с утвержденным мещо факты исключения или замены отдельных блюд 4. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, пишевяя аллергия) 5. Иместея ли у учащихся свободный доступ к питьевой воде (вода находится в кудерах, в чайнике, имеется фонтанчик) 6. Как представлена информация о цикличном мешо:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном стенде  Раздел 2. Время, выделенное для приема пипи 8. Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительностью 20 минут  Раздел 3. Дополнительное питание школьников 9. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания  Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи 11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пицевой продукции и готовых блюд 12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пицевой продукции и готовых блюд 13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании 14. Как представлена информация о принципах здорового		критерии оценки	балл	баллов	примсчания		
рупп  2. В меню повторяются одни и те же блюда в течение одного дня и двухноследующихдией  3. Выявлены ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд  4. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, пищевая аллергия)  5. Иместся ли у учащихся свободный доступ к питьсвой воде (вода находится в кулерах, в чайнике, иместся фонтанчик)  6. Как представлена информация о цикличном меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном стенде  7. Как представлена информация о фактическом меню:  ✓ на информационном стенде  Раздел 2. Время, выделенное для приема пищи  8. Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительностью 20 минут  Раздел 3. Дополнительное питание школьников  9. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания  10. Имеются ли дефекты в отделке степ, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 4. Сапитарно-техническое содержание помещений для приема пищи  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной титиены детьми  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового							
2. В меню повторяются одни и те же блюда в течение одного дня и двухпоследующихдией  3. Выявлены ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд  4. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, пишевая аллергия)  5. Имеется ли у учапцихся свободный доступ к питьевой воде (вода находится в кулерах, в чайнике, имеется фонтанчик)  6. Как представлена информация о цикличном меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном стенде  7. Как представлена информация о фактическом меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном стенде  Раздел 2. Время, выделенное для приема пищи  8. Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительностью 20 минут  Раздел 3. Дополнительное питание школьников  9. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи пролуктов питания  10. Имеются ли дефекты в отделке степ, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гитиены детьми  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гитиены  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового	1.	Имеются ли в организации меню для всех возрастных					
одного дня и двухпоследующихдией  3. Выявлены ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд  4. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, пищевая аллергия)  5. Имеется ли у учащихся свободный доступ к питьевой воде (вода находится в кулерах, в чайнике, имеется фонтанчик)  6. Как представлена информация о цикличном меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном степде  7. Как представлена информация о фактическом меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном степде  Раздел 2. Время, выделенное для приема пищи  3. Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительное питания обучающимися перемены продолжительное питания школьников  9. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания  Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи  10. Имеются ли дефекты в отделке степ, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты дабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового							
Выявлены ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд  Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, пищевая аллертия)  Как представлена информация о цикличном меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном стенде  Как представлена информация о фактическом меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном стенде  Как представлена информация о фактическом меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном стенде  Раздел 2. Время, выделенное для приема пищи  Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительностью 20 минут  Раздел 3. Дополнительное питание школьников  Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания  Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи  О. Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  Как представлена информация о принципах здорового	2.	1					
утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд 1. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, пищевая аллергия) 3. Имеется ли у учащихся свободный доступ к питьевой воде (вода находится в кулерах, в чайнике, имеется фонтанчик) 3. Как представлена информация о цикличном меню:  У на официальном сайте  И на информационном стенде  7. Как представлена информация о фактическом меню:  И на официальном сайте  И на официальном сайте  Раздел 2. Время, выделенное для приема пищи  8. Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительное питание школьников  9. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания  Раздел 3. Донолнительное питание школьников  9. Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены  Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракоражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового							
отдельных блюд  1. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, пищевая аллергия)  5. Имеется ли у учащихся свободный доступ к питьевой воде (вода находится в кулерах, в чайнике, имеется фонтанчик)  6. Как представлена информация о цикличном меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном стенде  7. Как представлена информация о фактическом меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном стенде  Раздел 2. Время, выделенное для приема пищи  8. Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительностью 20 минут  Раздел 3. Дополнительное питание школьников  9. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания  Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи  10. Имеются ли дефекты в отделке степ, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены  Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питания  14. Как представлена информация о принципах здорового	3.						
<ul> <li>Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, целиакия, фенилкстонурия, пищевая аллергия)</li> <li>Имеется ли у учащихся свободный доступ к питьевой воде (вода находится в кулерах, в чайнике, имеется фонтанчик)</li> <li>Как представлена информация о цикличном меню:</li></ul>							
особенностей здоровья (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, пищевая аллергия)  5. Имеется ли у учащихся свободный доступ к питьсвой воде (вода находится в кулерах, в чайнике, имеется фонтанчик)  5. Как представлена информация о цикличном меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном степде  7. Как представлена информация о фактическом меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном стенде  Раздел 2. Время, выделенное для приема пищи  8. Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительностью 20 минут  Раздел 3. Дополнительное питание школьников  9. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания  Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи  10. Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены  Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового							
фенилкетонурия, пищевая аллергия)  5. Имеется ли у учащихся свободный доступ к питьевой воде (вода находится в кулерах, в чайнике, имеется фонтанчик)  5. Как представлена информация о цикличном меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном стенде  7. Как представлена информация о фактическом меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном стенде  Раздел 2. Время, выделенное для приема пищи  3. Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительностью 20 минут  Раздел 3. Дополнительное питание школьников  9. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания  Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи  10. Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены правил личной гигиены детьми  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового	4.						
<ul> <li>б. Имеется ли у учащихся свободный доступ к питьевой воде (вода находится в кулерах, в чайнике, имеется фонтанчик)</li> <li>б. Как представлена информация о цикличном меню:</li></ul>							
(вода находится в кулерах, в чайнике, имеется фонтанчик)  5. Как представлена информация о цикличном меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном стенде  7. Как представлена информация о фактическом меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном стенде  Раздел 2. Время, выделенное для приема пищи  3. Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительностью 20 минут  Раздел 3. Дополнительное питание школьников  9. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания  Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи  10. Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены  Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового		1 1					
6. Как представлена информация о цикличном меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном стенде  7. Как представлена информация о фактическом меню:  ✓ на информационном стенде  Раздел 2. Время, выделенное для приема пищи  8. Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительностью 20 минут  Раздел 3. Дополнительное питание школьников  9. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания  Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи  10. Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены  Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового	5.						
<ul> <li>✓ на официальном сайте</li> <li>✓ на информационном стенде</li> <li>Как представлена информация о фактическом меню:</li> <li>✓ на официальном сайте</li> <li>✓ на информационном стенде</li> <li>Раздел 2. Время, выделенное для приема пищи</li> <li>Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительностью 20 минут</li> <li>Раздел 3. Дополнительное питание школьников</li> <li>О. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания</li> <li>Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи</li> <li>10. Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)</li> <li>Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li>11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены</li> <li>Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд</li> <li>12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд</li> <li>13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии</li> <li>Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании</li> <li>14. Как представлена информация о принципах здорового</li> </ul>							
<ul> <li>✓ на информационном стенде</li> <li>Как представлена информация о фактическом меню:</li> <li>✓ на официальном сайте</li> <li>✓ на информационном стенде</li> <li>Раздел 2. Время, выделенное для приема пищи</li> <li>В. Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительностью 20 минут</li> <li>Раздел 3. Дополнительное питание школьников</li> <li>В. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания</li> <li>Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи</li> <li>Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)</li> <li>Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены</li> <li>Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд</li> <li>Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд</li> <li>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии</li> <li>Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании</li> <li>Как представлена информация о принципах здорового</li> </ul>	5.						
7. Как представлена информация о фактическом меню:  ✓ на официальном сайте  ✓ на информационном стенде  Раздел 2. Время, выделенное для приема пищи  8. Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительностью 20 минут  Раздел 3. Дополнительное питание школьников  9. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания  Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи  10. Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены  Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового		1					
<ul> <li>✓ на официальном сайте</li> <li>✓ на информационном стенде</li> <li>Раздел 2. Время, выделенное для приема пищи</li> <li>В. Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительностью 20 минут</li> <li>Раздел 3. Дополнительное питание школьников</li> <li>В. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания</li> <li>Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи</li> <li>Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)</li> <li>Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены</li> <li>Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд</li> <li>Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд</li> <li>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии</li> <li>Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании</li> <li>Как представлена информация о принципах здорового</li> </ul>		1 1					
<ul> <li>✓ на информационном стенде</li> <li>Раздел 2. Время, выделенное для приема пищи</li> <li>Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительностью 20 минут</li> <li>Раздел 3. Дополнительное питание школьников</li> <li>Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания</li> <li>Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи</li> <li>Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)</li> <li>Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми</li> <li>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены</li> <li>Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд</li> <li>Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд</li> <li>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии</li> <li>Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании</li> <li>Как представлена информация о принципах здорового</li> </ul>	7.						
Раздел 2. Время, выделенное для приема пищи  3. Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительностью 20 минут  Раздел 3. Дополнительное питание школьников  9. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания  Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи  10. Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены  Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового		✓ на официальном сайте					
В. Достаточно ли для полноценного питания обучающимися перемены продолжительностью 20 минут  Раздел 3. Дополнительное питание школьников  О. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания  Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи  10. Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены  Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового		✓ на информационном стенде					
Перемены продолжительностью 20 минут  Раздел 3. Дополнительное питание школьников  О. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания  Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи  10. Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены  Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового	Pa						
Раздел 3. Дополнительное питание школьников  9. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания  Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи  10. Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены  Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового	8.						
9. Имеются ли в школе буфет и (или) вендинговые аппараты для автоматической выдачи продуктов питания  Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи  10. Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены  Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового							
для автоматической выдачи продуктов питания  Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи  10. Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены  Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового	Pa						
Раздел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи         10. Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)       раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми         11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены       гигиены         Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд       продукции и готовых блюд         12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд       13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии         Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании       14. Как представлена информация о принципах здорового	9.						
10. Имеются ли дефекты в отделке стен, пола, потолка в обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены  Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового		для автоматической выдачи продуктов питания					
обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)  Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены  Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового	Pas	вдел 4. Санитарно-техническое содержание помещений для	приема	пищи			
Раздел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены  Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового	10.						
11. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены  Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового		обеденном зале, обеденной мебели (столы, стулья)					
Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд  12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового	Pa	вдел 5. Условия соблюдения правил личной гигиены детьм	и				
Раздел 7. Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд         12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд         13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии         Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании         14. Как представлена информация о принципах здорового	11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной					
готовых блюд 12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд 13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании 14. Как представлена информация о принципах здорового		гигиены					
12. Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового	Pa	вдел 7. Качество и безопасность поступающей пищен	вой прод	укции и			
исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового	ГОТ						
пищевой продукции и готовых блюд  13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового	12.	Имеются ли результаты лабораторно-инструментальных					
13. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового		исследований качества и безопасности поступающей					
бракеражной комиссии  Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании  14. Как представлена информация о принципах здорового		1 0					
Раздел 8. Информирование родителей и детей о здоровом питании         14. Как представлена информация о принципах здорового	13.						
14. Как представлена информация о принципах здорового		1 1					
	Pag		ании				
питания летей	14.						
		питания детей					
✓ на официальном сайте		✓ на официальном сайте					

	<ul> <li>✓ на информационном стенде</li> </ul>			
15.	Доводится ли до сведения родителей информация о			
	здоровом питании, об организации питания в школе на			
	родительских собраниях			
Pas	Раздел 9. Дополнительная информация			
1.	Сколько детей одномоментно принимают пищу на перемене (	(человек)	:	
2.	Количество детей, у которых осталась несъеденной пищ	а в таре	елках при	
	приеме пищи (человек).			
3.	Оцените эстетическое оформление столовой, ее привлека	ательност	гь (по 5-	
	балльной шкале):			
	5 – отлично, 4 – хорошо, 3 – удовлетворительно, 2 – плохо, 1	– очень і	плохо	
4.	' 1 '			
	отлично , $4$ — хорошо, $3$ — удовлетворительно, $2$ — плохо, $1$ — оч	чень плох	.0	
5.	Ваши предложения по улучшению качества выдаваемой пищ	и детям п	ю итогам ро	одительского
	контроля:			
	У Укажите			
6.	Ваши замечания по итогам родительского контроля:			
	У Укажите			
		·	·	·

	Штрафные баллы	Да – 1 балл
1.	Имеются ли факты выдачи детям пищи с признаками порчи	
2.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи	
3.	Реализуется ли пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей (в соответствии с Приложением № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	
4.	Имеются ли факты продажи через буфет и(или) вендинговые аппараты запрещенных продуктов, а также продуктов без маркировки или с истекшим сроком годности	
5.	Имеются ли дефекты (сколы) посуды (тарелки, чашки, столовые приборы)	
6.	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности	
7.	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены (недостаточное количество мыла, сушилок, нет контроля за детьми и др.)	
8.	У сотрудников пищеблоков при выдаче пищи детям отсутствует спецодежда, головной убор, одноразовые перчатки, средства индивидуальной защиты (маски)	
9.	Доля детей, у которых осталась несъеденной пища в тарелках при приеме пищи (завтрак, обед) на момент проверки более 15%	
10	Уборка помещений пищеблока и столовой проведена не качественно	

Итоговое количество баллов:	
Итоговое количество штрафных баллов:	
Члены родительского контроля:	