1. 20132 It Sommandy M.B

ROBUTE O TO HOLD WE AND SECULOSTICO THE TRUE OF THE TR



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденнону неию



Свиктарно-технологическое содержание понащения для приема пищи, состояние обеденной небели, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены



Наличне и состояние у сотрудников, осуществляющих раздочу готовых блюд (чистый халат нли фартук, головной убор, рабочая обурь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продуждин и выпускаеных готовью блюд



Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качествои блюд (по результитан выборочного опроса (анкетировання) детей, с согласия родителей)



Объен и вид пищевых отходов после приена пиши



Проведение нероприятий по информированию родителей и детей о здоровои питанац

итоги примирен обсужданием из общеродительских собра-

жива, и могут пенться однованием для обращений в эдрес ад-

чителетрации школы, ее учредісталя и пперегора питания го-

судирственных прізнов контроля (надзора)



Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:



Любые пищевые продукты донашнего (не пронишленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и нясо водоплаваю-MINK PITHU.



Зальцы, кровяные и ливерные, сыроколченые колбасы, залюные блюда, студни, форшнакия сельан



Грибы, спло, наргария, пролоты и ближчию с нясон и створогон



Жареные во фритюре пищеные продукты и изделия



Квас, натуральный кофе, энергетики, газироека, KYHNIC

Аражис, карамель, в тон

числе я леденцовая

Макароны по-флотски (с

няснын фаршен), макарокы

Уксус, горчица, хрен, перец

Острые соусы, кетчуп, ная-

онез, изринованные овощи

Креновые кондитерские

изделия (пирожные и

острый и другна жгучие

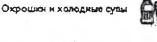
с рубленым яйцом, яяччы-

ца-глазунья

приправы

и фрукты

TOPTN)

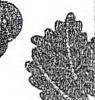


Важно) Порядок проведения нероприятий родителиского контроля по организация патамия обучающихся (в том числа

доступ родителей в столовую шкомы) регламентируется по-

иллынын нормативын актон школы





一方面的

ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	II.A	HET		A_{μ}	HET
Инвется ли в организацки некию для всех вов- растных групл и режинов работы школы?	V		Вызвлялись ян факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам ряботы браке- ражной комиссии за последиий месяц?		V
Вывашено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознаконления родитолой и детей?	V		Предуснотрона ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахврний диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ		V
Въпствоно ин оседновое (фактическое) мено для означанський родителей и детей	V		Проводится ли уборка после каждого приема пиди?	V	
9 неню отсутствуют повторы в смажные дин?	V		Обнаруживаянсь ля в столовой насеконые, грызу- ны или слоды их живи кдекте льности?		V
В меню отсутствуют заправывниме блюда н продукты?	V		Созданы ли условия для соблюдения детьим правил личный гигнены (доступ к раковинан, мылу, средствон для сущох рук)?	V	
Соотратствуат ли кольноство приснов пящи регавнонтированное цикличким меню режику работы школы?	V		Вышелялись ли замечания к соблюдению детьии: правил личной гигиены?		$\overline{\mathbf{V}}$
Есть ли в организации приказ о создании и по- редех работы бракаражной кониссии?	V		Выявлялись ли при сравнении фактического неию с утверждениым неию факты исключения или вамены отдельных блюд?		V
От всех ян партий приготовленных блюд син- мается бракорых (с записью в соответствую- щен курчале)?	V		Иметись пи фокты видочи детен остившей пищи?	:	V