**Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:**

* Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?
* Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?
* Вывешено ли ежедневое (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?
* В меню отсутствуют повторы в смежные дни?
* В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
* Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?
* 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)?
* 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 аллергены)
* Проводится ли уборка после каждого приема пищи?
* 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)?
* Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
* Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?
* Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?































