

**Чек-лист**  
**(Родительский контроль за организацией школьного питания)**

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Результат осмотра
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	<u>содержательное;</u> <u>неполное содержание;</u> <u>отсутствует</u>
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	<u>созданы;</u> <u>созданы частично;</u> <u>отсутствуют</u>
3	Санитарное (техническое) состояние обеденного зала	<u>хорошее;</u> <u>удовлетворительное;</u> <u>неудовлетворительное</u>
4	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<u>хорошее;</u> <u>удовлетворительное;</u> <u>неудовлетворительное</u>
5	Наличие в обеденном зале цикличного (типового) меню для ознакомления с составом и выходом блюд	<u>имеется;</u> <u>не имеется</u>
6	Повторение одних и тех же блюд в меню в течение 3-4 дней	<u>допущено;</u> <u>не допущено</u>
7	Соответствие ежедневного меню цикличному (типовому). В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены.	<u>соответствует;</u> <u>не соответствует</u> (описать)
8	Контрольное взвешивание блюд в соответствии с возрастной группой по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 *	<u>соответствует;</u> <u>не соответствует</u> (описать)
9	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	<u>соответствует;</u> <u>не соответствует</u> (описать)
10	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<u>значительный;</u> <u>не значительный</u> (описать)
11	Наличие повреждений и сколов на посуде	<u>имеются;</u> <u>не имеются</u>
12	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	<u>имеются записи на дату</u> <u>проверки;</u> <u>не имеются записи на дату</u> <u>проверки;</u>
13	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания (частично – выборочный осмотр)	<u>имеются;</u> <u>не имеются</u>
14	Планируемое количество питающихся детей/Фактическое посещение	100%

*Жура*

*Барвакина в.с. 4.12.2024.*

\* Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)**

Блюдо	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250 —
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	<u>100-150</u>
Первое блюдо	200-250	<u>250-300</u>
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	<u>100-120</u>
Гарнир	150-200	<u>180-230</u>
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	<u>180-200</u>
Фрукты	100	<u>100</u>

*Л.С. Фаррашишева* 4.12.2024.