

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	<i>содержательное;</i>
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	<i>созданы;</i>
3	Санитарное (техническое) состояние обеденного зала	<i>хорошее;</i>
4	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>хорошее;</i>
5	Наличие в обеденном зале цикличного (типового) меню для ознакомления с составом и выходом блюд	<i>имеется;</i>
6	Повторение одних и тех же блюд в меню в течение 3-4 дней	<i>не допущено</i>
7	Соответствие ежедневного меню цикличному (типовому). В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены.	<i>соответствует;</i>
8	Контрольное взвешивание блюд в соответствии с возрастной группой по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 *	<i>соответствует;</i>
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)	<i>соответствует;</i>
10	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>не значительный (описать)</i>
11	Наличие повреждений и сколов на посуде	<i>не имеются</i>
12	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	<i>имеются записи на дату проверки;</i>
13	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания (частично – выборочный осмотр)	<i>имеются;</i>
14	Планируемое количество питающихся детей/Фактическое посещение	<i>12</i>

* 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	200-205
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60	100
Первое блюдо	200	250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	150-180	200
Гарнир	90	180-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	200	200
Фрукты	100	100

