|  |
| --- |
|  |

**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  | *содержательное;**неполное содержание;**отсутствует* |
| 2 | Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены | *созданы;**созданы частично;**отсутствуют* |
| 3 | Санитарное (техническое) состояние обеденного зала | *хорошее;**удовлетворительное;**неудовлетворительное* |
| 4 | Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | *хорошее;**удовлетворительное;**неудовлетворительное* |
| 5 | Наличие в обеденном зале цикличного (типового) меню для ознакомления с составом и выходом блюд | *имеется;**не имеется* |
| 6 | Повторение одних и тех же блюд в меню в течение 3-4 дней | *допущено;**не допущено* |
| 7 | Соответствие ежедневного меню цикличному (типовому). В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены. | *соответствует;**не соответствует (описать)* |
| 8 | Контрольное взвешивание блюд в соответствии с возрастной группой по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 \* | *соответствует;**не соответствует (описать)* |
| 9 | Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы и напитки - не выше 14°С) | *соответствует;**не соответствует (описать)* |
| 10 | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи | *значительный;**не значительный (описать)* |
| 11 | Наличие повреждений и сколов на посуде | *имеются;**не имеются* |
| 12 | Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения | *имеются записи на дату проверки;**не имеются записи на дату проверки;* |
| 13 | Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания (частично – выборочный осмотр) | *имеются;**не имеются* |
| 14 | Планируемое количество питающихся детей/Фактическое посещение |  |

\* 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 | 100-150 |
| Первое блюдо | 200-250 | 250-300 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 90-120 | 100-120 |
| Гарнир  | 150-200 | 180-230 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | 180-200 | 180-200 |
| Фрукты  | 100 | 100 |