|  |
| --- |
|  |

**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 | ***содержательно****е;*  *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;*  ***незначительный (15%)*** *(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) | **200** | **200-250** |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | **80** | **100** |
| Первое блюдо | **250** | **250** |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | **120** | **120** |
| Гарнир | **180** | **180** |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) | **200** | **200** |
| Фрукты | **100** | **100** |