

Чек-лист
Проведение мероприятий по родительскому контролю за организацией питания

п/п		Наименование образовательное организации
1.	Соблюдение детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	
2.	Организация питьевого режима в школе	
3.	Организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием СИЗ	
4.	Санитарное состояние пищеблоков и обеденных залов (график уборки)	
5.	График приема пищи обучающимися	
6.	Контрольное блюдо Наличие ежедневного меню (с указанием калорийности, выхода готового блюда) Соответствие ежедневного меню типовому 10-дневному Заполнение бракеражного журнала % отходов	
7.	Размещение плакатов НФ акция «Школьный завтрак «Национальные приоритеты»	