

Памятка для родителей

Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях

- ✓ Проверить наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук
- ✓ Проверить наличие дезинфицирующих средств обработки рук
- ✓ Проверить соблюдение социальной дистанции между классами
- ✓ Проверить наличие графика приема пищи обучающимися
- ✓ Проверить наличие рециркуляторов в обеденном зале
- ✓ Проконтролировать организацию питания со стороны учителей и администрации школы
- ✓ Проверить наличие утвержденного меню в школьной столовой
- ✓ Проверить наличие результатов лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей продукции готовых блюд
- ✓ Проверить соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню
- ✓ Проверить наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами
- ✓ Проверить отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов
- ✓ Замерить температуру подаваемых блюд по нормам СанПиН
- ✓ Проверить соответствие веса порций нормам СанПиН
- ✓ Оценить качество сервировки и уборки столов официантами
- ✓ Оценить состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)
- ✓ Оценить качество уборки и санитарное состояние помещения столовой
- ✓ Побеседовать с детьми о предпочтениях блюд в меню
- ✓ Оценить приготовленные блюда на внешние и вкусовые качества при дегустации (запах, вкус и так далее)
- ✓ Оценить съедаемость приготовленной пищи (все съедают или значительная часть блюд идет в отходы)
- ✓ Зафиксировать результаты наблюдений (чек-лист и фото блюд)
- ✓ Сделать запись в книге замечаний и предложений исполнителя услуг



Памятка для родителей

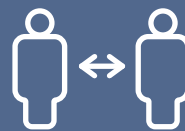
Родительский контроль за организацией горячего питания
в общеобразовательных организациях



Проверить наличие зоны
для санитарно-гигиенической
обработки рук



Проверить наличие дезинфицирующих
средств обработки рук



Проверить соблюдение
социальной дистанции
между классами



Проверить наличие
графика приема
пищи обучающимися



Проверить наличие
рециркуляторов
в обеденном зале



Проконтролировать
организацию питания
со стороны учителей
и администрации школы



Проверить наличие
утвержденного меню
в школьной столовой



Проверить наличие результатов
лабораторно-инструментальных исследований
качества и безопасности поступающей
продукции готовых блюд



Проверить соответствие
предлагаемых блюд
утвержденному меню



Проверить наличие в меню продуктов,
обогащенных микроэлементами
и витаминами



Проверить отсутствие
в меню запрещенных блюд
и продуктов



Замерить температуру подаваемых
блюд по нормам СанПиН



Проверить соответствие
веса порций нормам СанПиН



Оценить качество сервировки
и уборки столов официантами



Оценить состояние посуды
и столовых приборов
в школьной столовой
(количество, целостность, чистота)



Оценить качество уборки
и санитарное состояние
помещения столовой



Побеседовать с детьми
о предпочтениях блюд в меню



Оценить приготовленные блюда
на внешние и вкусовые качества
при дегустации (запах, вкус и так далее)



Оценить съедаемость
приготовленной пищи
(все съедают или значительная
часть блюд идет в отходы)



Зафиксировать результаты
наблюдений
(чек-лист и фото блюд)



Сделать запись в книге замечаний
и предложений исполнителя услуг



СОЮЗСОЦПИТ
WWW.SOCPI.T.RU



ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ
К НАМ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ!

ЛОГОТИП ОПЕРАТОРА