

## Карточки чек-листа

### Родительский контроль за организацией школьного питания

- ✓ Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания
- ✓ Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания (частично – выборочный осмотр)
- ✓ Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения



- ✓ Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены
- ✓ Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд
- ✓ Санитарное (техническое) состояние обеденного зала





Наличие в обеденном зале цикличного (типового) меню для ознакомления с составом и выходом блюд



Контрольное взвешивание блюд в соответствии с возрастной группой по СанПин 2.3/24.3590-20



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)



## Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

7-11 лет  
150-200 гр

12 лет и старше  
200-250 гр



**Блюдо №1**

7-11 лет  
60-100 гр

12 лет и старше  
100-150 гр



**Блюдо №2**

