

## **Общественный контроль за организацией школьного питания**

1. Соответствие рациона питания школьников гигиеническим требованиям и рекомендациям.
2. Использование в рационе продуктов питания, обогащенных витаминами.
3. Ассортимент предлагаемых блюд.
4. Культура обслуживания обучающихся работниками школьной столовой.
5. Качество приготовления первых блюд.
6. Качество приготовления завтраков.
7. Качество приготовления обедов.
8. Анализ меню за неделю.
9. Анализ возможности выбора блюд обучающимися (альтернативное меню).
10. Соответствие готовых блюд меню-раскладке.
11. Качество приготовления блюд из мяса.
12. Качество приготовления блюд из рыбы.
13. Организация горячего питания (своевременное накрывание столов с целью приёма обучающимися горячей пищи).
14. Организация питания в группе продлённого дня.
15. Организация льготного питания.