



Родители в процессе осуществления контроля за организацией горячего питания обучающихся могут:

- оценить соблюдение санитарно-гигиенических условий в школьной столовой (условия для мытья рук, чистоту школьной столовой, соблюдение санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока и другое)
- проверить наличие и доступность меню в школе и на сайте школы, соответствие подаваемых блюд ежедневному меню
- проверить наличие необходимых документов (книги жалоб и предложений, журнала бракеража готовой пищевой продукции, гигиенического журнала для сотрудников пищеблока)
- оценить вкусовые качества блюд из меню текущего дня, заказанных за счет личных средств