

**Родительский контроль за организацией горячего питания детей в
общесообразовательных организациях. МР 2.4. РМН-20**

1. Разработаны: Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (И.Г. Шевкун, Г.В. Яновская); ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» (Д.Б. Никиток, А.К. Батурина, Е.А. Пырзева, М.В. Гмошинская, С.А. Димитриева, М.А. Тоболева); ФГБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, Ю.В. Ерофеев, С.П. Романенко); ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России (Л.А. Шлагина, О.Н. Герасименко).
2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой «№ 422» 2020 г.
3. Введены впервые.

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

Методические рекомендации
МР 2.4. РМН-20

II. Принципы организации здорового питания

УТВЕРДЖАЮ

Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации



(Signature)
А.Ю. Попова

2020 г.

2.4. ГИЛЬЕНА ДРЕНДЛЯ ПОДРОСТКОВ

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Методические рекомендации
MP 2.4. 0480-20

1. Общие положения и область применения

- 1.1. Настоящие методические рекомендации направлены на:
 - улучшение организации питания детей в общеобразовательной организации и в домашних условиях;
 - проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательных организациях.
- 1.2. МР предназначены для учредителей общеобразовательных организаций, государственных и муниципальных органов управления образованием и органов управления общеобразовательной организацией, родительских комитетов, общественных организаций, родителей (других законных представителей детей).

- 1.1. Настоящие методические рекомендации направлены на:
 - улучшение организации питания детей в общеобразовательной организации и в домашних условиях;
 - проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательных организациях.
 - 1.2. МР предназначены для учредителей общеобразовательных организаций, государственных и муниципальных органов управления образованием и органов управления общеобразовательной организацией, родительских комитетов, общественных организаций, родителей (других законных представителей детей).
- Методические рекомендации
MP 2.4. 0480-20

2.1. Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов» установлено определение «здорового питания», что крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;
- соответствие пищевым продуктам, энергозатратам, соответствию химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахара и повышенной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек (избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара (кондитерские изделия, сладкие выпечка и напитки), жира (колбасные изделия и сосиски, бутерброды), продолжительные перерывы между основными приемами пищи.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

2.2. Режим питания.

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не менее 3,5 – 4 часов; между основными и промежуточными приемами пищи (второй завтрак, полдник, второй ужин) – не менее 1,5 часов.

Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации определяется режимом функционирования образовательной организации (таблица).

Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации в зависимости от режима функционирования

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество приемов пищи
Общеобразовательные организации	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед в зависимости от режима обучения (смены), либо завтрак для детей, обучающихся в первую смену, либо обед для детей, обучающихся во вторую смену.
	более 6 часов	не менее двух приемов пиши (приемы пиши определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед для детей, обучающихся в первую смену, либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
	до 15.00	завтрак, обед, полдник
	до 18.00	завтрак, обед, полдник

Для приема пиши в расписании занятий предусматривается достаточное время – не менее 20 минут.

В случае, если для организации питания предусматривается использование столовой, находящейся за пределами общеобразовательной организации, продолжительность перемен рекомендуется увеличивать на период времени нахождения ребенка в пути.

2.3. Формирование у детей культуры правильного питания.

В образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пиши, включая интерьер обеденного зала, сервисовку столов, микроклимат, освещенность.

При приеме пиши дети не должны спешить. При быстрой еде пиши плохо изменяется, недостаточно обрабатывается слюной, что ведет к повышенной нагрузке на слизистую желудка. В результате ухудшается перевариваемость и

усвоемость пиши. Торопливая еда формирует у детей патологический стереотип поведения.

2.4. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатраты ребенка, биологическая ценность – физиологической потребности.

2.5. В меню предусматривается рациональное распределение суточной калорийности по приемам пиши:

- на завтрак приходится 20 - 25% калорийности суточного рациона;
- на второй завтрак (если он есть) – 5 - 10%;
- на обед – 30 - 35%;
- на полдник – 10 - 15%;
- на ужин – 25 - 30%;
- на второй ужин – 5%.

2.6. Питание должно быть сбалансированным и разнообразным. Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней.

III. Родительский контроль за организациями питания детей в общеобразовательных организациях

3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

3.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пиши, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

3.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд установленному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пиши), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пиши;
- наличие лабораторно-инструментальных, использований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

3.4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение 1 к настоящим МР) и участии в работе общешкольной комиссии (приложение 2 к настоящим МР).

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

IV. Рекомендации родителям по организации питания детей в семье

4.1. Роль и значение питания

Рациональное питание обеспечивает хорошее физическое и нервно-психическое развитие детей, повышает сопротивляемость по отношению к инфекционным заболеваниям, улучшает работоспособность и выносливость.

Питание должно покрывать не только затраты, происходящие в процессе жизни, но и обеспечивать правильный рост и развитие ребенка.

Всякие нарушения в питании как количественные, так и, особенно, качественные отрицательно влияют на здоровье детей. Особенно вредны для детского организма нарушения в питании в период наиболее интенсивного роста ребенка.

Питание ребенка необходимо построить с учетом того, чтобы он получал с пищей все вещества, которые входят в состав его тканей и органов (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины и вода). Особенно большое значение имеет белок.

Белок является пластическим материалом, входит в состав всех органов и тканей, поддерживает нормальное состояние иммунитета, играет исключительно важную роль в функциональных процессах организма.

Белки содержатся как в животных, так и растительных продуктах (крупе, муке, хлебе, картофеле). Наиболее полноценны белки животного происхождения, содержащиеся в мясе, рыбе, яйце, твороге, молоке, сыре, так как они содержат жизненно необходимые аминокислоты. Недостаток белка в питании ведет к замедлению роста и развития ребенка, снижается сопротивляемость к различным внешним воздействиям.

Жиры также входят в состав органов и тканей человека, они необходимы для покрытия энерготрат, участвуют в теплорегуляции, обеспечивают нормальное состояние иммунитета. Наличие жира в рационе делает пищу вкуснее и дает более длительное чувство насыщения.

Наиболее ценные молочные жиры (масло сливочное, жир молока), которые содержат витамины А и Д. В питании детей должно также содержаться и растительное масло – источник биологически важных ненасыщенных жирных кислот. Жир говяжий, особенно бараний, имеют высокую точку плавления, поэтому трудно перевариваются.

Углеводы – главный источник энергии в организме. Они участвуют в обмене веществ, способствуют правильному использованию белка и жира.

Углеводы содержатся в хлебе, крупах, картофеле, овощах, ягодах, фруктах, сахара, сладостях. Избыток в питании хлеба, мучных и крупыных изделий, сладостей приводит к повышенному содержанию в рационе углеводов, что нарушает правильное соотношение между белками, жирами и углеводами.

Минеральные вещества принимают участие во всех обменных процессах организма (кровообразовании, пищеварении и т.д.). Минеральные соли содержатся во всех продуктах (мясе, рыбе, молоке, яйце, картофеле, овощах и др.). Особенно важно обеспечить растущий организм солями кальция и фосфора, которые входят в состав костной ткани. Соли кальция необходимы для работы сердца и мускулатуры. Некоторые фосфорные соединения входят в состав первичной ткани. Основным полноценным источником кальция является молоко.

Много кальция в овощах и корнеплодах, но кальций, содержащийся в растительных продуктах, уже усваивается. Фосфор широко распространен в природе, содержится в мяке, кругах, картофеле, яйце, мясе.

Железо входит в состав гемоглобина, способствует переносу кислорода в ткани, оно содержится в говядине, печени, желтке яиц, зелени (шпинат, салат, петрушка и др.), помидорах, ягодах, яблоках.

Соли натрия и калия служат регуляторами воды в тканях. Калий регулирует выделение ее через почки. Калий содержится в картофеле, капусте, моркови, черносливе и др. продуктах.

Некоторые минеральные вещества необходимы организму в очень малых количествах (cobальт, медь, йод, марганец, фтор), их называют микроэлементами. Они также необходимы для правильной жизнедеятельности организма. Медь, кобальт стимулируют кровообразование. Фтор, марганец входят в состав костной ткани, в частности, зубов. Магний имеет большое значение для мышечной системы, особенно мышцы сердца. Йод регулирует функцию щитовидной железы.

Очень большое значение имеет содержание в питании ребенка необходимого количества витаминов. Витамины способствуют правильному росту и развитию ребенка, участвуют во всех обменных процессах и должны входить в рацион в определенных количествах.

Витамин А имеет большое значение для растущего организма. Данный витамин повышает сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям, необходим для нормальной функции органов зрения, для роста и размножения клеток организма. При его отсутствии замедляется рост, нарушается острота зрения, повышается заболеваемость особенно верхних дыхательных путей, кожа лица и рук теряет эластичность, становится шершавой, легко подвергается воспалительным процессам. Витамин А в чистом виде содержится в сливочном масле, сливках, молоке, яйре, рыбьем жире, сельди, лягушачьем желе, печени. Также витамин А может образовываться в организме из провитамина-каротина, который содержится в растительных продуктах (морковь – красной, томате, шпинате, папоротнике, зеленом луке, салате, шпинате, хурме, абрикосах и др.).

Витамин D участвует в минеральном обмене, способствует правильному отложению солей кальция и фосфора в костях, тесно связан с иммуно-

реактивным состоянием организма. Содержится в печени рыб и животных, сельди, желеzie яйца, сливочном масле, рыбьем жире.

Витамины группы В. Витамин В1 - тиамин принимает участие в белковом и углеводном обмене. При недостатке его в питании наблюдается нарушение со стороны нервной системы (повышенная возбудимость, раздражительность, быстрая утомляемость). Витамин В1 содержится в хлебе грубого помола (ржаном, пшеничном), горохе, фасоли, овсяной и гречневой крупах, в мясе, яиче, молоке.

Витамин В2 - рибофлавин связан с белковым и жировым обменом, имеет большое значение для нормальной функции нервной системы, желудочно-кишечного тракта. При недостатке его в рационе нарушается всасывание жировых веществ, возникают кожные заболевания, появляются стоматиты, трещины в углах рта, нарушается деятельность центральной нервной системы (быстрая утомляемость). Витамин В2 содержится в молоке, яйце, печени, мясе, овощах.

Витамин РР - никотиновая кислота участвует в обменных процессах. Данный витамин содержится во многих продуктах, поэтому при разнообразном ассортименте продуктов рациона содержит достаточное количество витамина РР.

Основным источником данного витамина являются ржаной и пшеничный хлеб, томат, картофель, морковь, капуста. Также витамин РР содержится в мясе, рыбе, молоке, яйце.

Витамин С - аскорбиновая кислота предохраняет от заболеваний и повышает сопротивляемость детей к инфекционным заболеваниям, участвует во всех обменных процессах. При недостатке витамина С повышается восприимчивость к различным заболеваниям, падает работоспособность. Витамин С широко распространен в природе: содержится в зелени, овощах, ягодах, фруктах. Источником этого витамина является картофель, капуста, но так как витамин С разрушается кислородом воздуха, особенно при нагревании, легко растворяется в воде, то для сохранения витамина С в пище очень большое значение имеет кулинарная обработка.

Вода входит в состав всех органов и тканей человеческого тела. Она составляет главную массу крови, лимфы, пищеварительных соков. Для удовлетворения потребности в воде, в рацион ребенка нужно включать первые блюда, напитки (чай, молоко, кисель, компот, суп и т.п.). Для правильного использования пиши большое значение имеют ее вкусовые качества, разнообразие меню. Для повышения вкусовых качеств пиши можно в небольших количествах использовать зелень и др. приправы (петрушку, укроп, лук, ревень). Жучие, острые и пряные приправы раздражают слизистую желудочно-кишечного тракта (перец, горчица, хрень и т.п.), что приводит к развитию заболеваний. Приправы увеличивают аппетит, что затрудняет контроль за пищевым поведением, приводят к избыточному потреблению пищи.

Для того, чтобы пища хорошо усваивалась, она должна быть разнообразной, безопасной, правильно и вкусно приготовленной, - только такую пищу ребенок съедает с удовольствием, т.е. с аппетитом. Аппетит зависит и от режима питания.

Режим питания предусматривает определенные часы приема пиши и интервалы между ними, количественное и качественное распределение ее в течение дня.

Если ребенок пручен есть в определенное время, то к этому времени начинается выделение пищеварительных соков, «рефлекс на время». Поэтому дети должны получать питание в точно установленные часы. При запаздывании с принятием пиши наложенная работа пищеварительных желез расстраивается, выделение пищеварительного сока снижается и постепенно развивается анорексия (понижение аппетита). Наблюдения ученых показали, что при правильно построенном питании пиши покидает желудок в среднем через 3,5 - 4 часа. Следовательно, интервалы между приемами пиши должны соответствовать этому времени.

4.2. Здоровое питание предусматривает первый прием пиши ребенком дома - завтрак с учетом времени и объема блюд, предлагаемых на завтрак в общебразовательной организации.

4.3. При приготовлении пиши дома рекомендуется:

Контролировать потребление жира:

- исключать жареные блюда, приготовление во фритторе;

- не использовать дополнительный жир при приготовлении;

- ограничивать употребление колбасных изделий, мясных конченостей, особенно с видимым жиром - они содержат большое количество животного жира и мало белка;

- использовать в питании нежирные сорта рыбы, снимать шкуру с птицы, применять не жирные сорта мяса, молока и молочных продуктов, при этом предпочтение отдавать продуктам с более низким содержанием жирности.

Контролировать потребление сахара:

- основные источники сахара: варенье, шоколад, конфеты, кондитерские изделия, сладкие газированные напитки;

- сладкие блюда, с большим содержанием сахара необходимо принимать ограниченно, в связи с вредным влиянием на обмен веществ, риск возникновения пилевой алергии и избыточного веса, а также нарушения работы желудочно-кишечного тракта.

Контролировать потребление соли:

- норма потребления соли составляет 3 - 5 г в сутки в готовых блюдах;

- избыточное потребление соли приводит к задержке жидкости в организме, повышению артериального давления, отекам;

- основные правила употребления соли: готовьте без соли, солите готовое блюдо перед употреблением, используйте соль с пониженным содержанием натрия, ограничивайте употребление мясных конченостей.

Выбирать правильные способы кулинарной обработки пиши:

- предпочтительно: приготовление на пару, отваривание, запекание, тушение, припускание.

**Приложение 1
к МР 2.4. ОБО-20**

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНТИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- Да
- Нет

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- Не нравится
- Не успеваете
- Питаетесь дома

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- горячий завтрак
- горячий обед (с первым блоком)
- 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)

5. НАЕДАЕТЕСЬ В ШКОЛЕ?

- Да
- Иногда
- Нет

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- Да
- Нет
- НЕ ВСЕГДА

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- Да
- Нет
- НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- Невкусно готовят
- Однообразное питание
- Готовят не любимую пищу
- Остывшая еда
- Маленькие порции
- Иное _____

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

- Да
- Нет

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОДДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

- получает поддник в школе
- приносит из дома

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- Да
- Нет
- Иногда

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- Да
- Нет

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

**Приложение 2
к МР 2.4.0/Б2-20**

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:
Инициативная группа, проводившая проверку:

Вопрос	Да/нет
1 Имеется ли в организации меню?	<input type="checkbox"/> А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организаций <input type="checkbox"/> Б) да, но без участия возрастных групп
2 Вывесено ли специальное меню для ознакомления родителей и детей?	<input type="checkbox"/> А) да <input type="checkbox"/> Б) нет
3 Вывесено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<input type="checkbox"/> А) да <input type="checkbox"/> Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блод?	<input type="checkbox"/> А) да, по всем дням <input type="checkbox"/> Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. В меню отсутствуют запрещенные блоды и продукты	<input type="checkbox"/> А) да, по всем дням <input type="checkbox"/> Б) нет, имеются повторы в смежные дни
6. Соответствует ли регламентированное специальным меню количеству приемов пиши режиму функционирования организации?	<input type="checkbox"/> А) да <input type="checkbox"/> Б) нет
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input type="checkbox"/> А) да <input type="checkbox"/> Б) нет
8 От всех ли партий приготовленных блод снимается бракераж?	<input type="checkbox"/> А) да <input type="checkbox"/> Б) нет
9 Вывинились ли факты не допуска к реализации блод и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	<input type="checkbox"/> А) нет <input type="checkbox"/> Б) да
10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	<input type="checkbox"/> А) да <input type="checkbox"/> Б) нет
11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пиши?	<input type="checkbox"/> А) да <input type="checkbox"/> Б) нет
12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пиши на момент работы комиссии?	<input type="checkbox"/> А) да

13 Обнаруживались ли в помешениях для приема пиши насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/> А) нет <input type="checkbox"/> Б) да
14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/> А) да <input type="checkbox"/> Б) нет
15 Вывисались ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/> А) нет <input type="checkbox"/> Б) да
16 Вывисились ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блод из меню ?	<input type="checkbox"/> А) нет <input type="checkbox"/> Б) да
17 Имеются ли факты выдачи детям оставшейся пиши ?	<input type="checkbox"/> А) нет <input type="checkbox"/> Б) да