**Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе**

Название организации:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководтель организации:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Организатор (поставщик) питания: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата заполнения:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Участники проведения мониторинга:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Показатель качества/вопросы | Да | Нет |
|                            **1.  Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.** |
| 1 | Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? |   |   |
| 2.  | Имеется мыло, условия для сушки рук? |   |   |
| 3. | Имеются средства для дезинфекции рук? |   |   |
| 4.  | Обучающиеся пользуются созданными условиями? |   |   |
| **2.Санитарно-техническое состояние обеденного зала.** |
| 1. | Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). |   |   |
| 2. | Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). |   |   |
| 3. | На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). |   |   |
| 4. | Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. |   |   |
| 5. | Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. |   |   |
| 6. | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. |   |   |
| 7.8. | Обеденные столы чистые?Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. |   |   |
| **3.Режим работы столовой.** |
| 1. | Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? |   |   |
| 2. | Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. |   |   |
| 3.  | Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. |   |   |
|                         **4.Соблюдение требований по организации питания детей.** |
| 1. | Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). |   |   |
| 2. | Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? |   |   |
| 3. | В меню отсутствуют повторы в смежные дни? |   |   |
| 4. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? |   |   |
| 5.  | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? |   |   |
| 6. | От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). |   |   |
| 7. | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? |   |   |
| 8. | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). |   |   |
| 9. | Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню. |   |   |
| 10. | Информирование детей и родителей о здоровом питании. |   |   |
| 11. | Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). |   |   |
| 12. | Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). |   |   |
| 13. | Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. |   |   |
|                                    **5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.** |
| 1. | Наличие спец.одежды у сотрудников? |   |   |
| 2. | Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). |   |   |
| 3. | Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. |   |   |
| 4. | Использование при раздаче одноразовых перчаток. |   |   |
| 5. | Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). |   |   |
| 6. | Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. |   |   |
| 7. | Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. |   |   |
| 8.9.10. | Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.Наличие книги предложений и отзывов.Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. |   |   |
| **6.Оценка готовых блюд.** |
| 1. | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.  |   |   |
| 2. | Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). |   |   |
| 3. | Соответствие веса порций цикличному меню. |   |   |
| 4. | Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? |   |   |
| 5. | Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? |   |   |
| 6.  | Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. |   |   |
| 7. | Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. |   |   |
| 8.  | Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. |   |   |

Дополнительные замечания:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предложения:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи участников мониторинга:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_