**Чек- лист**

**родительского контроля**

**за организацией горячего питания в образовательной организации**

(для проведения анкетнрования/монигоринга)

Название образовательной организации:

Руководитель образовательной организации:

Дата заполнения:

№ 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.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств, 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.Обеденные столы чистые?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8.Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**3. Режим работы столовой.**

1.Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее

1. 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 гремя 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, ветеринарных свидетельств).\_\_\_\_\_\_\_\_

13.Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.

**5. Культура обслуживания, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.**

1.Наличие специализированной одежды у сотрудников? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Состояние специализированной одежды у сотрудников (удовлетворительное).\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции рук.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Использование при раздаче одноразовых перчаток.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Наличие дезинфицирующих средств, 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 заведующего производством и

поваров.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8.Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9.Наличие книги предложений и отзывов.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10.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)?\_\_\_\_\_\_\_

5Имелись 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

анкетирования/мониторинга: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_