**ЧЕК-ЛИСТ**

**проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес организации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата и время заполнения: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Показатель качества/вопросы | ДА | НЕТ |
| 1. ***Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены*** | | | |
| 1. | Имеется доступ: |  |  |
| к раковинам; |  |  |
| мылу; |  |  |
| средствам для сушки рук; |  |  |
| средствам дезинфекции |  |  |
| 2 | Обучающиеся пользуются созданными условиями |  |  |
| 1. ***Санитарно-техническое состояние обеденного зала*** | | | |
| 3 | Зал приема пищи чистый |  |  |
| 4 | Обеденные столы чистые (протертые) |  |  |
| 5 | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений |  |  |
| 6 | На столовых приборах отсутствует влага |  |  |
| 7 | Столовые приборы без сколов и трещин |  |  |
| 8 | Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции |  |  |
| 9 | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи |  |  |
| 10 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются |  |  |
| 1. ***Режим работы школьной столовой*** | | | |
| 11 | Имеется режим работы школьной столовой |  |  |
| 12 | Имеется расписание приема пищи обучающимися |  |  |
| 13 | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы |  |  |
| 1. ***Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся*** | | | |
| 14 | Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) |  |  |
| 15 | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой |  |  |
| 16 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены |  |  |
| 17 | В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты |  |  |
| 18 | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья |  |  |
| 19 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют |  |  |
| 1. ***Культура обслуживания*** | | | |
| 20 | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд |  |  |
| 21 | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное |  |  |
| 22 | На обеденных столах имеются салфетки |  |  |
| 23 | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит |  |  |
| ***6. Оценка готовых блюд*** | | | |
| 24 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) |  |  |