**ЧЕК-ЛИСТ**

**проверки качества организации питания**

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

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

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей):

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатель качества/вопросы | ДА | НЕТ |
| ***1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены*** | | |
| Имеется доступ: |  |  |
| к раковинам; |  |  |
| мылу; |  |  |
| средствам для сушки рук; |  |  |
| средствам дезинфекции |  |  |
| Обучающиеся пользуются созданными условиями |  |  |
| ***2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала*** | | |
| Зал приема пищи чистый |  |  |
| Обеденные столы чистые (протертые) |  |  |
| Обеденные столы и стулья без видимых повреждений |  |  |
| На столовых приборах отсутствует влага |  |  |
| Столовые приборы без сколов и трещин |  |  |
| Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции |  |  |
| Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи |  |  |
| Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются |  |  |
| ***3. Режим работы школьной столовой*** | | |
| Имеется режим работы столовой |  |  |
| Имеется расписание приема пищи обучающимися |  |  |
| Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы |  |  |
| ***4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся*** | | |
| Наличие на сайте цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) |  |  |
| Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой |  |  |
| Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены |  |  |
| В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты |  |  |
| Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья |  |  |
| Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют |  |  |
| ***5. Культура обслуживания*** | | |
| Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд |  |  |
| Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное |  |  |
| На обеденных столах имеются салфетки |  |  |
| Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит |  |  |
| ***6. Оценка готовых блюд*** | | |
| |  | | --- | | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | |  |  |