**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)  |

 |  |  |