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

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

Руководитель организации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Показатель качества/вопросы  **Подчеркнуть нужное** |  |  | |
| **1.  Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.** | | | |
| 1 | Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? Да / Нет |  |  | |
| 2. | Имеется мыло, условия для сушки рук? Да / Нет |  |  | |
| 3. | Имеются средства для дезинфекции рук? Да / Нет |  |  | |
| 4. | Обучающиеся пользуются созданными условиями? Да / Нет |  |  | |
| **2.Санитарно-техническое состояние обеденного зала.** | | | |
| 1. | Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений /  с повреждениями). |  |  | |
| 2. | Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин /  имеются сколы, трещины). |  |  | |
| 3. | Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да / Нет |  |  | |
| 4. | Насекомые,грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой  (не обнаружены / обнаружены) |  |  | |
| 5. | Обеденные столы чистые? Да / Нет |  |  | |
| **3.Режим работы столовой.** | | | |
| 1. | Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? Да / Нет |  |  | |
| 2. | Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. Да / Нет |  |  | |
| **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). Да / Нет |  |  | |
| 2. | Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? Да /Нет |  |  | |
|  |  |  |  | |
| **5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.** | | | |
| 1. | Наличие спец.одежды у сотрудников? Да / Нет |  |  | |
| 2. | Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. Да / Нет |  |  | |
| 3. | Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). Да / Нет |  |  | |
| 4. | Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока Да / Нет |  |  | |
| **6.Оценка готовых блюд.** | | | |
| 1. | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.  Да / Нет |  |  | |
| 2. | Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня  (вкусно, не вкусно). |  |  | |
| 3. | Соответствие веса порций цикличному меню. Да / Нет |  |  | |
| 4. | Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? Да / Нет |  |  | |
|  |  |  |  | |
|  |  |  |  | |

Дополнительныезамечания:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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