

Перечень обязательных вопросов (чек-лист) родительского контроля за организацией горячего питания в образовательной организации (для проведения анкетирования/мониторинга).

Название образовательной организации: МОУ СОШ 1^а
 Руководитель образовательной организации: Мокрецов Л.В.
 Дата заполнения: 16.09.2022г.

№	Показатель качества/вопросы	Да/нет	Примечание
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.			
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	да	
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук?	да	
3.	Имеются средства для дезинфекции рук?	да	
4.	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	да	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	да	
2.	Состояние посуды (без сколов, трещин).	да	
3.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание)	да	
4.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств, а также проветривание.	да	
5.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	да	
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.		не обнаружены
7.	Обеденные столы чистые?	да	
8.	Все элементы столовой легко обрабатываются.	да	
3. Режим работы столовой.			
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	да	
2.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.	да	
3.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	да	
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	
2.	Соответствует ли количество приемов пищи, регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	да	
3.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?		
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		отсутств.
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да	отсутств.
6.	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	да	
7.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
8.	Предусмотрена ли организация питания для детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).		нет
9.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденный цикличным меню.		денежн. компенс.
10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.		нет
11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	да	