|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ОО** | | | |
| Наименование ОО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дата проверки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
| Состав комиссии: \_\_\_чел.  ФИО, статус  1.  2.  3.  4.  5. | | | |
|  | Да | Нет | Примечания |
| Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы? |  |  |  |
| Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей? |  |  |  |
| Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей детей с указанием нормы выхода и калорийности блюда? |  |  |  |
| В меню отсутствуют повторы в смежные дни? |  |  |  |
| В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Приложение 6 к СанПиН |  |  |  |
| Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд? |  |  |  |
| Соответствие реализованных блюд утвержденному меню? |  |  |  |
| Соответствует ли количество приемов пищи, регламентированное цикличным меню режиму работы школы и детского сада? |  |  |  |
| Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? (не менее трех человек) |  |  |  |
| От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)? |  |  |  |
| Выявились ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? |  |  |  |
| Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевой аллергии)? |  |  |  |
| Проводится ли уборка после каждого приема пищи? |  |  |  |
| Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? |  |  |  |
| Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам мылу, средствам для сушки рук)? |  |  |  |
| Условия соблюдения правил личной гигиены детьми. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? |  |  |  |
| Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? |  |  |  |
| Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды |  |  |  |
| Подача и сервировка блюд удовлетворяет культуре питания? |  |  |  |
| Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь) |  |  |  |
| Выполнение санитарных требований работниками пищеблока ( маски, перчатки)? |  |  |  |
| Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд |  |  |  |
| Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирование) детей, с согласия родителей) |  |  |  |
| Объем и вид пищевых отходов после приема пищи |  |  |  |
| Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании |  |  |  |
| Наличие наглядной агитации о здоровом питании в столовой и в рекреациях? |  |  |  |
| Итоги проведенного анкетирования среди детей и родителей ( периодичность) «Питание глазами детей и родителей» |  |  |  |
| Организация платного питания (отдельное меню, выпечка, напитки и другой ассортимент) |  |  |  |
| Наличие вменю и использование свежих овощей? |  |  |  |

Общий вывод по итогам проверки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель комиссии: ФИО, статус\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

Члены комиссии: ФИО, статус \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;