

## Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ «Вознесенский ОЦ»

Дата и время проведения проверки: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

Член(ы) комиссии, проводивший(е) мониторинг:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;		
	– мылу и антисептикам;		
	– средствам для сушки рук		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
	Помещение для приема пищи чистое		
	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи		
	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют		
	Обеденные столы чистые		
	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
	Столовая посуда без сколов и трещин		
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися(продолжительность каждого приема не менее 20 минут)		
	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи		
	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.		
<b>Рацион питания</b>			
	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных		

	групп и режимов функционирования		
	В основном меню отсутствуют повторы блюд		
	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации		
	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		
	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда		
	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей		
	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах		
	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).		
	Организация питьевого режима		
	Информирование детей и родителей о здоровом питании.		
<b>Культура обслуживания и оценка готовых блюд</b>			
	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в чистую санитарную одежду		
	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит		
	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи		
	Пищевые отходы после приема пищи, их учет		

Член(ы) комиссии: