

## ЧЕК-ЛИСТ

**по проведению мониторинга организации питания обучающихся в муниципальных бюджетных дошкольных и общеобразовательных учреждениях Красногвардейского района Республики Крым**

**в МБОУ «Восходненская школа имени В.И.Криворотова»**

№	Вопросы	Да	Нет
1.	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	+	
2.	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	+	
3.	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	+	
4.	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	+	
5.	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7.	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	+	
8.	Имеется ли в учреждении приказ об организации питания обучающихся?	+	
9.	Имеется ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
10.	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
11.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	+	
12.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		+
13.	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
14.	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или их следы?		+
15.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
16.	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
17.	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
18.	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
19.	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?	+	
20.	Размещается ли ежедневное меню в подразделе «food» раздела «Горячее питание» на сайтах школ?	+	
21.	Размещена ли информация о проведении анкетирования по организации горячего питания в октябре 2022 года на сайтах образовательных учреждений?	+	
22.	Соответствуют ли реализованные блюда утвержденному ежедневному меню?	+	
23.	Соблюдается ли температура хранения суточных проб?	+	
24.	Соблюдается ли срок хранения суточных проб?	+	
25.	Целостность столовой посуды (без сколов)	+	

26.	Соответствие внешнего вида сотрудников пищеблока (халат, головной убор, рабочая обувь)	+	
27.	Наличие протоколов лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд	+	
28.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей)	+	
29.	Отсутствие большого объема пищевых отходов после приема пищи	+	

Дата проведения мониторинга 9 мая 2022

С результатом ознакомлен *[подпись]* Е.С. Зуйкина

Подпись

Ф.И.О. руководителя