

**Чек- лист
мониторинга за организацией горячего питания в школе**

Название организации: МБОУ Красногвардейская школа №1
 Дата заполнения: 18.04.2023г
 Участники проведения мониторинга: Медведева А.А., Демидова Г.А.,
Аверченко В.М., Романова В.И.

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	+	
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук?	+	
3.	Имеются средства для дезинфекции рук?	+	
4.	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	+	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений),	+	
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	+	
3.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание .	+	
7.	Обеденные столы чистые?	+	
8.	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	+	
3. Режим работы столовой.			
1.	Имеется ли график приема пищи ?	+	
2.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале .	+	
3.	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	+	
4. Соблюдение требований по организации питания детей.			
1.	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся	+	
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	+	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? <i>(отсутствуют)</i>	+	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
11.	Организация питьевого режима: питьевые фонтанчики, <u>бутилированная вода.</u>	+	
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	+	
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.			
1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	+	
2.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл).	+	
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	+	
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	+	
7.	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.	+	

Подписи участников мониторинга :

Медведева А.А.
Демидова Г.А.
Аверченко В.М.
Романова В.И.