**лист контроля**

**по итогам родительского рейда по вопросу контроля совершенствования школьного питания**

Дата проведения «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_\_г.

Приказ № 01-05-560 от «01» октября 2018г. «О введении процедуры мониторинга качества организации питания»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Показатель** | **выполняется**  **(+)** | **не выполняется**  **(–)** | **примечание** |
| 1 | Наличие приказа «Об организации школьного питания на 2018 – 2019 учебный год», назначение ответственных лиц. |  |  |  |
| 2 | Наличие приказа «Об усилении мер контроля за качеством поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья и безопасности на пищеблоке» |  |  |  |
| 3 | Наличие Положения о бракеражной комиссии и приказа о назначении комиссии, ведение бракеражного журнала |  |  |  |
| 4 | Наличие графика приема пищи с учётом расписания учебных занятий и больших перемен, режима работы школьной столовой, согласованные с представителем организатора школьного питания |  |  |  |
| 5 | Наличие Инструкции по технике безопасности в школьной столовой для участников образовательных отношений, стендовой информации о правилах поведения |  |  |  |
| 6 | Наличие у зав. производством Программы производственного контроля на пищеблоке, разработанной организатором питания МП г. Красноярска «Школьный комбинат питания» |  |  |  |
| 7 | Наличие утверждённого примерного цикличного десятидневного меню с обеспечением нормируемых значений основных пищевых веществ, энергетической ценности суточного рациона с учётом кратности предусмотренного питания |  |  |  |
| 8 | Наличие меню-требование и его соответствие дню примерного цикличного 10-ти дневного меню |  |  |  |
| 9 | Ежедневное утверждение меню-требование директором ОУ, заведующим производством |  |  |  |
| 10 | Наличие суточных проб |  |  |  |
| 11 | Наличие контрольных блюд на линии раздачи |  |  |  |
| 12 | Соответствие выхода готового блюда параметрам, указанным в меню |  |  |  |
| 13 | Соблюдение требований к температуре подаваемых блюд |  |  |  |
| 14 | Наличие ассортимента для свободного выбора |  |  |  |
| 15 | Укомплектованность  штатного расписания пищеблока школьной столовой квалифицированным персоналом |  |  |  |
| 16 | Наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока |  |  |  |
| 17 | Соблюдение требований к правилам личной гигиены персонала при работе с пищевыми продуктами. Наличиеспецодежды у сотрудников пищеблока (халаты, фартуки, колпаки). |  |  |  |
| 18 | Наличие сертификатов соответствия на имеющиеся продукты |  |  |  |
| 19 | Наличие товарных ярлыков на всех продуктах, что подтверждает соблюдение сроков годности продуктов питания |  |  |  |
| 20 | Своевременность проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий с фиксацией в установленных документах |  |  |  |
| 21 | Наличие почтового ящика для обращений по организации школьного питания и качеству приготовленных блюд |  |  |  |
| 22 | Состояние посуды и столовых приборов (отсутствие битой посуды, деформированных приборов, чистота посуды) |  |  |  |
| 23 | Санитарное состояние обеденного зала |  |  |  |
| 24 | Другое |  |  |  |

Подписи членов рейдовой комиссии из числа родительской общественности:

|  |  |
| --- | --- |
| Ф.И.О. | Подпись |
| 1. |  |
| 2. |  |
| 3. |  |
| 4. |  |
| 5. |  |
| 6. |  |
| 7. |  |
| 8. |  |
| 9. |  |
| 10. |  |
| 11. |  |
| 12. |  |
| 13. |  |
| 14. |  |
| 15. |  |

Ознакомлен:

Директор Л.Р. Волкова