

Утверждено:
 Директор школы
 Н.А.
 Пустовойтенко
 «25» октября 2022 г.

**Чек-лист общественного контроля организации горячего питания
в МБОУ «Поспелихинская СОШ №1»**

№ п/п	Показатель	«да»	«нет»
1	имеется ли в организации меню для всехвозрастных групп и режимов работы школы?	+	
2	вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+ На информационных стендах, а так же на сайте школы	
3	вывешено ли ежедневное меню для ознакомления детей и родителей?	+ На информационном стенде в столовой	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		+
5	соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	+	
6	есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражнойкомиссии?	+	
7	от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
9	проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+ Имеется соответствующий журнал	
10	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы ихжизнедеятельности?		+
11	созданы ли условия для соблюдениядетьми правил личной гигиены?	+ Имеется жидкое мыло, умывальники, сушки для рук	
12	выявлялись ли при сравнении фактического меню факты замены отдельных блюд?		+
13	имелись ли факты выдачи детямостывшей пищи?		+
14	Нарушение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке иразгрузке товаров питания		+