**Протокол (чек-лист) №\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г.**

**Контроль за системой организации горячего питания в общеобразовательных организациях**

**в 2022/2023 учебном году**

**Дата проверки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Время проверки:** с\_\_\_\_\_по \_\_\_\_\_\_ч.

**Образовательная организация (наименование):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Мероприятия | Информация о выполнении(да/нет) |
| 1 | Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут) |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 2 | Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 3 | Ведение необходимой документации: -гигиенический журнал, -журнал учета температурного режима холодильного оборудования, -журнал бракеража готовой пищевой продукции, -журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 4 | Организация питьевого режима обучающихся (посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды) |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| **АНАЛИЗ РАБОТЫ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА** |
| 5 | Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 6 | Наличие и использование бумажных полотенец при входе в пищеблок |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 7 | Наличие и использование электрополотенец при входе в пищеблок (не менее 2-х) |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 8 | Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 9 | Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 10 | Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 11 | Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 12 | Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 13 | Наличие и соблюдение графика проветривания (не менее 4-х раз) |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 14 | Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 15 | Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни) |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 16 | Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов) |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 17 | Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов) |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 18 | Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток) |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 19 | Наличие в меню фруктов, соков |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 20 | Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 21 | Фактический вес порции соответствует ее норме по меню |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 22 | Обнаружена фальсифицированная продукция |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 23 | Нарушение сроков годности продуктов питания |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 24 | Нарушение условий хранения продуктов питания |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 25 | Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| **ОРГАНИЗАЦИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ** |
| 26 | Ведется ли учет детей нуждающихся в диетическом питании? |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 27 | В какой форме организовано диетическое питание? |  |
|  | А) по индивидуальному меню |  |
|  | Б) употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами) |  |
|  | В) диетическое питание не организовано |  |
| **РАЗМЕЩЕНИЕ ИНФОРМАЦИИ НА САЙТЕ** |
| 28 | Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся  |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 29 | Сведения об организаторе питания |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 30 | Режим питания обучающихся (график) |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 31 | Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 32 | Примерное меню |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 33 | Ежедневное меню (фактическое) |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 34 | Результаты родительского контроля за организацией питания (Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи; Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю; Приказ о назначении отв. за родительский контроль) |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 35 | Новостная информация (объявления) |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 36 | Телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85 |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 37 | Телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-1 |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 38 | Телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140) |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |

**Подписи членов группы контроля:**

**Ф.И.О. участника/должность, подпись:**

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_