**ПРОТОКОЛ**

**проверки**

**организации и качества питания обучающихся**

МБОУ «Андогская СШ»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Показатели |  |
| **1** | **Форма организации питания** |
| 1.1 | Наименование организации, дата заключения договора с организатором питания |  |
| 1.2 | Дата заключения договора на поставку продуктов питания при самостоятельной организации питания школой |  |
| **2** | **Организация контроляза организацией питания**  |
| 2.1. | Организация контроля входящего сырья и продукции по органолептическим показателям, срокам годности, наличию маркировки и сертификатов качества |  |
| 2.2. | Каким образом организован контроль руководством учреждения |  |
| 2.3. | Наличие родительского общественного контроля за организацией питания (наличие комиссии, даты проверок, наличие актов, какие замечания сделаны, информация об их устранении и т.д.) |  |
| **3** | **Меню** |
| 3.1. | Наличие меню, согласованного Роспотребнадзором (дата согласования Роспотребнадзором, дата и номер приказа об утверждении меню для каждой категории: общее, дети с ОВЗ, дети с особенностями питания) |  |
| 3.2. | Наличие информации о меню (где размещена информация, как оформлена) |  |
| 3.3. | Наличие меню на официальном сайте образовательной организации |  |
| **4** | **Организация льготного питания** |
| 4.1 | Количество обучающихся 1-4 классов |  |
| 4.2 | Количество обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей |  |
| 4.3 | Количество обучающихся с ОВЗ, для которых организовано двухразовое питание |  |
| 4.4. | Количество детей с особенностями в организации питания (сахарный диабет, аллергии т.д.) |  |
| **5** | **Организация питания** |
| 5.1 | Наличие программы по организации питания (дата утверждения, номер приказа об утверждении) |  |
| 5.2 | Наличие бракеражной комиссии в учреждении (дата, номер приказа об утверждении, ведение журнала) |  |
| 5.3 | Наличие графика приема пищи (дата, номер приказа об утверждении, длительность перемен, исполнение утверждённого графика) |  |
| 5.4 | Наличие графика уборки обеденного зала. (дата, номер приказа об утверждении, исполнение утверждённого графика) |  |
| 5.5 | Соответствие ежедневного меню утвержденному Роспотребнадзором (анализ 3-5 дней) |  |
| 5.6 | Объем и температура выдаваемых блюд на момент проверки |  |
| 5.7 | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи (на день проверки) |  |
| 5.8 | Соблюдение работниками пищеблока правил личной гигиены (наличие условий, соблюдение правил: спецодежда, масочный режим, обработка рук и т.д.) |  |
| 5.9 | Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены |  |
| 5.10 | Санитарное состояние помещений пищеблока и обеденного зала |  |
| **6** | **Удовлетворенность обучающихся организацией и качеством питания** |
| 6.1 | Результаты письменного анкетирования обучающихся.  |  |
| 6.2. | Результаты устного опроса обучающихся (при необходимости) |  |

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/