

Чек-лист

Родительского контроля за организацией горячего питания структурного подразделения МКОУ «Тальменская СОШ № 3»

Р.п. Тальменка

«10» марта 2023г.

Комиссия в составе:

Заведующий - Мазанько Н.В.

Старший воспитатель - Бондаренко О.Г.

Заместитель заведующего по хозяйственной работе - Зубцова И.Н.

Представители родителей -- Марар Л.П., Иволина Е.Л.

Была проведена проверка организации питания в помещениях пищеблока, склада, помещениях групповых, отведенных для приема пищи.

Время проведения проверки: 8-30

Наименование комплекса: завтрак.

Ассортимент блюд: каша манная молочная с маслом сливочным, батон пшеничный с маслом сливочным, сыр «Российский» порционный, чай с шиповником .

п/п	Наименование показателя	да	нет
1	Наличие в ДОО информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3	Соблюдена чистота помещения отведенного для приема пищи, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная (в наличии фартук или халат, косынка)	✓	
5	Санитарное состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.:	✓	
6	Наличие в раздевалке (на сайте ДОО) ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
7	Наличие в ДОО приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительской общественности	✓	
9	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
10	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;	✓	
11	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы и напитки - не выше 14 °С)	✓	
12	Соответствие блюда при визуальном осмотре, виду ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
13	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
14	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

*посторонние запахи
✓ не присутствуют*

15	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования проведенной замены	✓	
----	--	---	--

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: _____

Предложения по улучшению организации питания: указать граммовку в меню, которое нах.ся в группе

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий - Мазанько Н.В. _____

Старший воспитатель - Бондаренко О.Г. _____

Заместитель заведующего по хозяйственной работе - Зубцова И.Н. _____

Представитель родительского комитета - Марар Л.П. _____

Ивонина Е.Л. _____