

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

Р.п. Тальменка

«16» января 2023г.

Комиссия в составе:

Заведующий - Мазанько Н.В.

Старший воспитатель - Бондаренко О.Г.

Заместитель заведующего по хозяйственной работе - Зубцова И.Н.

Представители родителей – Касаткина О.П.

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

Время проведения проверки: 12-00

Наименование комплекса: обед

Ассортимент блюд: суп-рассольник ленинградский со сметаной на курином бульоне, котлета из филе курицы, рагу овощное, кисель с добавлением витамина С, хлеб пшеничный 1С, хлеб ржаной «Особый»

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

| | | | |
|----|--|---|---|
| | питания | | |
| 15 | В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования проведенной замены | — | — |

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: 20%

Предложения по улучшению организации питания: придерживаться нормам СанПиН.

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий - Мазанько Н.В. [подпись]

Старший воспитатель - Бондаренко О.Г. [подпись]

Заместитель заведующего по хозяйственной работе - Зубцова И.Н. [подпись]

Представитель родительского комитета – Касаткина О.П. [подпись]