

## Чек-лист

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

Р.п. Тальменка

«20» января 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.

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

Время проведения проверки: 15-30

Наименование комплекса: полдник.

Ассортимент блюд: булочка творожная, какао напиток на молоке.

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 питания	и	

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

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: 2%

Предложения по улучшению организации питания: замечаний нет.

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 – Марар Л.П. [подпись]