

Чек-лист

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

Р.п. Тальменка

«20» февраля 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: 16-00

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

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

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: 10%

Предложения по улучшению организации питания: _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий - Мазанько Н.В. [Signature]

Старший воспитатель - Бондаренко О.Г. [Signature]

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

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