

Приложение
№1 к положению о родительском
контроле за организацией горячего
питания обучающихся в МКОУ
«Школа №3»

Чек- лист

(Родительский контроль за организацией ШКОЛЬНОГО питания)

г.Прокопьевск

«23» мая 2024г.

Комиссия в составе:

заместителя директора по БОП, ответственного за организацией горячего питания Гончаровой В.Н., членов родительской общественности Власовой А. А., Горшковой Е.В. была проведена проверка организации питания в столовой школы МКОУ «Школа №3» по адресу: ул. Коксовая, 41 Время проверки: 08.15, 12.40

Наименование комплекса:

Ассортимент блюд:

1 завтрак: омлет, чай с сахаром, хлеб пшеничный

2.Обед: икра свекольная, суп картофельный с мясом, мясо тушёное, макароны отварные, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, сок

Направление проверки


| № п/п | Наименование показателя | Да | Нет |
|-------|--|-----|-----|
| 1 | Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания | да | |
| 2 | Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены | да | |
| 3 | Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи | да | |
| 4 | Спецодежда персонала чистая и опрятная | да | |
| 5 | Школьная посуда без сколов | да | |
| 6 | Наличие в обеденном зале цикличного меню для ознакомления | да | |
| 7 | Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии | да | |
| 8 | Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета | нет | |
| 9 | Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд | да | |
| 10 | Рацион питания соответствует заявленному меню | да | |
| 11 | В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены | да | |

| | | | |
|----|---|----|--|
| 12 | Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C) | да | |
| 13 | Соответствие выхода блюд | да | |
| 14 | Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления | да | |
| 15 | Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения | да | |
| 16 | Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания | да | |


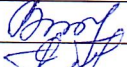

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: отходы класса А, 7,8 литров

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания: блюда очень вкусные и полезные, выглядят аппетитно, омлет воздушный, сок витаминизированный, отходов очень мало, очень приятный запах в столовой.

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Повар  М.И.Аброськина

Комиссия:

 В.Н.Гончарова
 А.А.Власова
 Е.В.Горшкова