

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

«30» ноября 2023г.

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: 08.10, 12.30

Наименование комплекса:

Ассортимент блюд:

1 завтрак: каша геркулесовая молочная, батон, чай с сахаром.;

2.Обед: суп овощной с мясом, гуляш, каша гречневая рассыпчатая, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, компот из смеси фруктов и ягод

Направление проверки

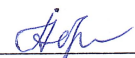
| № п/п | Наименование показателя  | Да  | Нет |
|-------|--|-----|-----|
| 1     | Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания         | да  |     |
| 2     | Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены                  | да  |     |
| 3     | Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи              | да  |     |
| 4     | Спецодежда персонала чистая и опрятная                                       | да  |     |
| 5     | Школьная посуда без сколов   | да  |     |
| 6     | Наличие в обеденном зале циклического 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 |  |


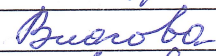
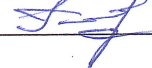
Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: отходы класса А, 10 литров

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания: все дети едят хорошо, отмечают, что пища вкусная, можно увеличить количество грамм ржаного хлеба.

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Повар  М.И.Аброськина

Комиссия:

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