

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

«29» февраля 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: каша гречневая вязкая, батон, какао.

2.Обед: суп гороховый с мясом, чахохбили, картофель запечённый, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, чай с сахаром.

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	


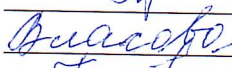
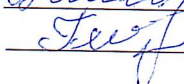
Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: отходы класса А, 8700 литров

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания: внешний вид блюд привлекательный, питание составлено в соответствии с меню, обучающиеся получают ежедневные нормы белков, жиров и углеводов. Классным руководителям начальных классов проводить разъяснительную работу о пользе употребления в пищу гречневую кашу.

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Повар  М.И.Аброськина

Комиссия:

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