

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

«20» октября 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 гречневая вязкая с маслом, батон, чай с сахаром;

2.обед: маринад из моркови, суп гороховый с мясом, филе птицы, запечённое с помидорами,
картофель запечённый, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, отвар из шиповника

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	нет	
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, заполняется в полном объеме	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	Да	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: отходы класса А, 12 литров

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Повар  Аброськина М.И.

Комиссия:

 Гончарова В.Н

 Воронцова А.В.

 Горшкова Е.В.