

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией питания в ДОУ)

п. Октябрьский

«10» марта 2014 г.

Комиссия в составе:

Сувороковой Л. И.
Гудомасковой А. В.

была проведена проверка организации питания в МАОУ «ООШ» по адресу

п. Октябрьский переул. Школьный, 14

Время проверки: *11:00*

Наименование комплекса: *обед*

Ассортимент блюд: *суп картофельный с клецками, салат из свеклы с майонезом, запеканка картофельная с фаршем, компот из фруктов, хлеб ржаной*

Направление проверки: *родительский контроль*

| № п/п | Наименование показателя | Да | Нет |
|-------|---|----------|-----|
| 1. | Наличие в ДО информационного стенда по вопросам здорового питания | <i>+</i> | |
| 2. | Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены | <i>+</i> | |
| 3. | Спецодежд персонала чистая и опрятная | <i>+</i> | |
| 4. | Посуда без сколов | <i>+</i> | |
| 5. | Наличие в группе ежедневного меню с составом и выходом блюд | <i>+</i> | |
| 6. | Рацион питания соответствует заявленному меню | <i>+</i> | |
| 7. | В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены | <i>+</i> | |
| 8. | 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) | <i>+</i> | |
| 9. | Соответствие выхода блюд | <i>+</i> | |
| 10. | Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому, согласно рецептуре приготовления | <i>+</i> | |
| 11. | Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения | <i>+</i> | |
| 12. | Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания | <i>+</i> | |

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

100 гр.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания: —

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Директор Мирошова А.А. (Подпись)

Ответственный за организацию питания Ворожова И.В. (Подпись)

Комиссия:

Суворова И.И. (Подпись)
Пуролова А.А. (Подпись)

| № | Наименование показателя | + | - |
|----|---|---|---|
| 1 | Наличие актуальной информации о статусе по вопросам питания | + | |
| 2 | Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены | + | |
| 3 | Соблюдение нормативов приёма и хранения | + | |
| 4 | Посуда без сколов | + | |
| 5 | Наличие в группе сертификатов на сырьё с сроком и выданном банком | + | |
| 6 | Всё сырьё питания соответствует заявленному качеству | + | |
| 7 | В случае несоответствия сырьё марки питания обоснованная процедура замены | + | |
| 8 | Содержание температуры при подаче блюд (горячие блюда при подаче должны быть температурой не ниже 75°C, холодные блюда и напитки не ниже 5°C, холодные супы и напитки - не ниже 10°C) | + | |
| 9 | Содержание посуды (горячая) | + | |
| 10 | Содержание посуды (холодная) согласно санитарным нормам | + | |
| 11 | Наличие бракеража с учётом и контроля его результатов | + | |
| 12 | Наличие санитарно-гигиенических документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания | + | |