

## Чек-лист родительского контроля организации питания

в МБОУ «Кадетская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза  
Матвея Степановича Батракова» структурное подразделение Детский сад «Щелкунчик»  
(наименование организации)

Дата проведения: 30.08.2023

Наименование приема пищи:

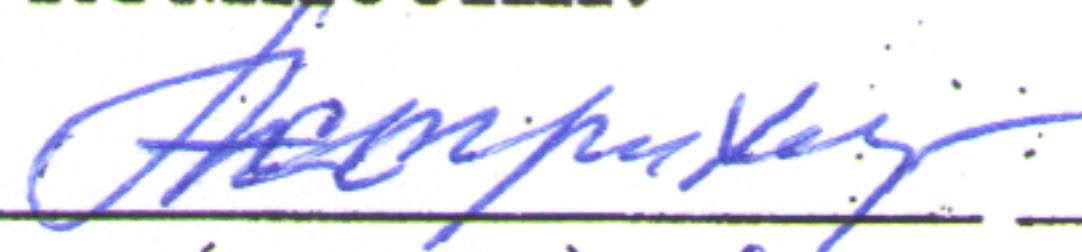
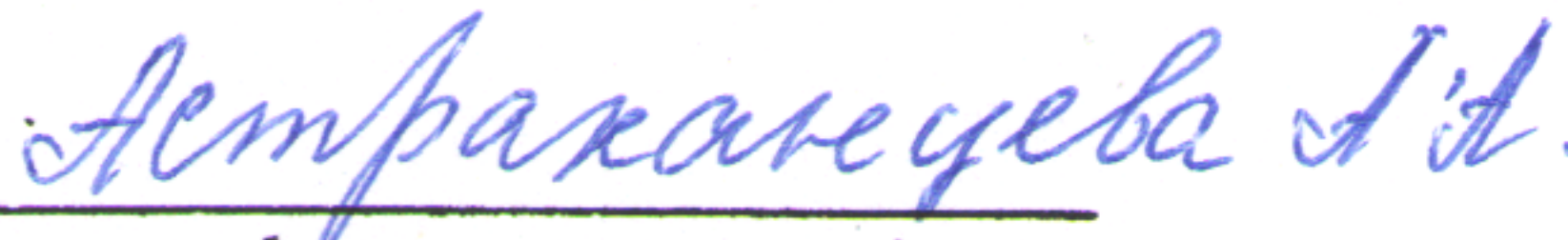
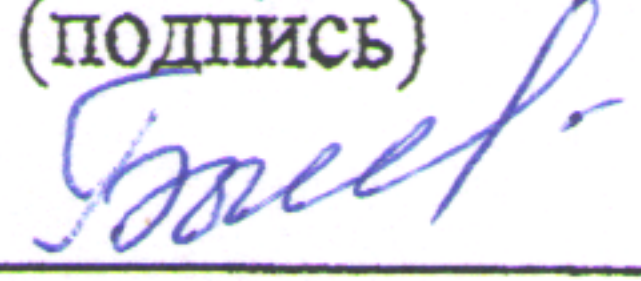
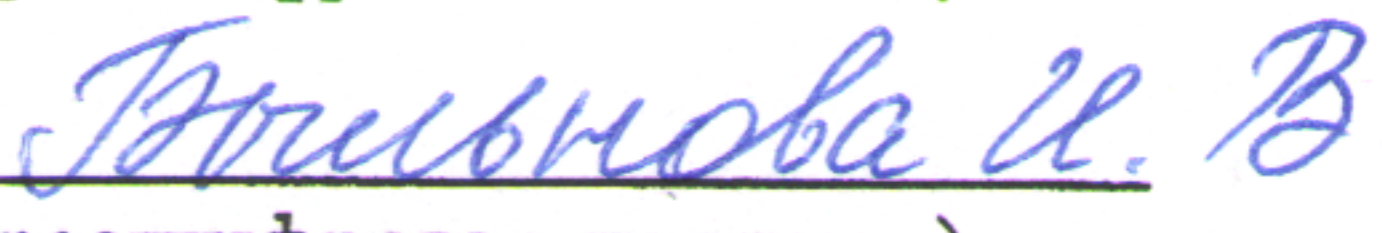
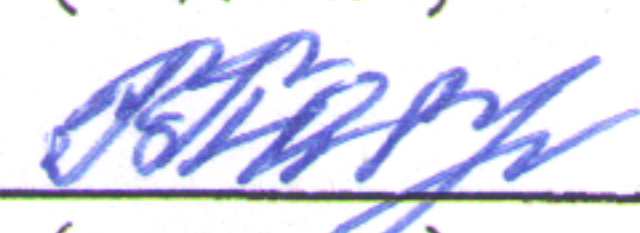
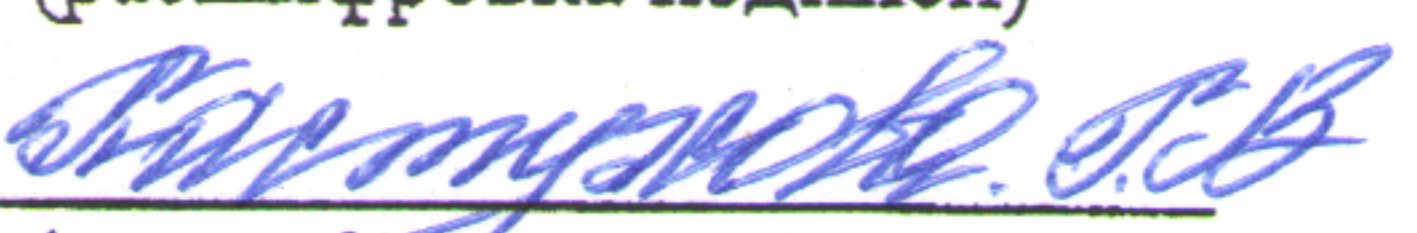
- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> завтрак | <input type="checkbox"/> полдник             |
| <input type="checkbox"/> второй завтрак     | <input type="checkbox"/> уплотненный полдник |
| <input type="checkbox"/> обед               | <input type="checkbox"/> ужин                |

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	+	
2.	Размещение в доступном для посетителей месте основного 10-дневного меню.	+	
3.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МБДОУ).	+	
4.	В меню нет запрещенных блюд и продуктов.	+	
5.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.	+	
6.	Наличие контрольного блюда.	+	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	-	
8.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	-	
9.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	+	
10.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	-	
11.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	+	
12.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	+	
13.	Соблюдение графика питания воспитанников.	+	
14.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	-	
15.	Организация питьевого режима.	+	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

 _____ (подпись)	 _____ (расшифровка подписи)
 _____ (подпись)	 _____ (расшифровка подписи)
 _____ (подпись)	 _____ (расшифровка подписи)