

## 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: 26.09.2023

Наименование приема пищи:

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

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <u>Ваш</u><br>(подпись)       | <u>Винакова И.Д.</u><br>(расшифровка подписи)  |
| <u>Жуков</u><br>(подпись)     | <u>Жукова И.В.</u><br>(расшифровка подписи)    |
| <u>Мухоморов</u><br>(подпись) | <u>Ситникова Т.В.</u><br>(расшифровка подписи) |