ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга организации и качества питания

Адрес организации: 296 522 Крым, с. Кольцово, ул.Мира д. 5

Дата и время заполнения:

(Родительский контроль)

Приложение 6

Название образовательной организации: МБОУ «Кольцовская средняя школа» СП детский сад «Капитошка»

Адрес организации: 296 522 Крым, с. Кольцово, ул.Мира д. 5

Дата и время заполнения: 09.10.2023 г. в 12⁰⁰

Ф.И.О. родителей, группа:

Даниловенко Н.Ю., Ангелова Д.Ю, Федюнина В.М

Белоева И.В.

ПРОВЕРКА ОТВЕДЕННОГО МЕСТА В ГРУППЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте	да	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	да	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	да	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	да	
5. Обеденные столы чистые (протертые)	да	
6. Спецодежда у младшего обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная	да	
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	да	
8. Основное блюдо горячее	Суп картофельный с рисовой крупой	

Дополнения (замечания): Замечаний нет.

Подпись участников мониторинга:

(подпись)	(расшифровка)
	Даниловенко Н.Ю
	Ангелова Д.Ю
	Федюнина В.М.
	Белоева И.В.
	Сапожкина Н.Ф
	Жемкина В.А.

МБОУ«Кольцовская средняя школа» СП детский сад «Капитошка»
Сакский район Республика Крым село Кольцово
проспект Мира дом 5

Дата 9.10.26 **Время заполнения** 11³⁰ **Группа** Сказка Колокольчик Солнышко

Чек- лист

	Показатель качества/вопрос (Приложение4)	да	нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	да	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да	
3	Имеется ли в образовательном учреждении трафик приема пищи учащимися?	да	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	да	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	да	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	да	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70)?	да	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (Должно быть не менее 45- 60°С)?	да	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (Должно быть не менее 18 - 20°С)?	да	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	да	
13	Качественно ли проведена уборка группового помещения для	да	

	приема пищи на момент проверки?		
14	Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	нет	
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	да	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	да	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет	
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	нет	
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	да	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	да	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	да	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	да	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	да	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии) ?	да	
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		нет
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да	
27	Есть ли контрольная порция?	-	нет
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	да	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	да	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда — чистая)	да	
31	Наличие салфеток на столах?	да	

32	**Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?**	да	
33	**Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?**	да	

Члены совета родительского контроля:

1. Даниловенко Н.Ю.
2. Акулова Л.Ю.
3. Федунина В.М
4. Белоева И.В
5. _____

Дополнения (замечания)

_____

Повестка дня: Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБОУ "Колодезянская СШ" СП "Колодезянский"

По первому вопросу: Контроль за поступлением продуктов питания

Выступил: Зеленчук А.Л. - медработник, Мартыненок Ж.М. - повар

Решили: Систематически контролировать поступление продуктов питания на пищеблок, а так же процесс приготовления пищи. (1 раз в неделю)

По второму вопросу: Контроль за санитарным режимом пищеблока.

Выступил: Самохина Н.Ф. - медсестра

Решили: Осуществлять санитарный контроль за ежедневной уборкой помещений пищеблока и соблюдать все нормы СанПин

Подписи членов совета родительского контроля:

Даниловенко Н.Ю. - Д
Акулова Л.Ю. - Ак
Федунина В.М. - Фед
Белоева И.В. - Б

Кадеева М.В. - директор - _____

Самохина Н.Ф. - медсестра - _____