

Чек-лист
мониторинга организации горячего питания в МБОУ «Кукушкинская школа – детский сад имени кавалера ордена Мужества П.Назарова»

№	Вопросы	Результаты контроля
1	Количество раковин для мытья рук, из них рабочие (если не работают, какие замечания, какие даны рекомендации)	3 рабочих раковины
2	Наличие мыла (жидкое, кусковое)	жидкое
3	Наличие горячей воды для мытья рук	есть
4	Наличие полотенец, для рук по количеству детей по каждой возрастной группе	сушилка для рук
5	Наличие комплекта кружек для питьевого режима и чайника с кипяченной водой	есть
6	Наличие актуального графика уборки питьевого фонтанчика	есть
7	Наличие кипяченной воды: - график смены кипяченной воды - поднос для чистой одноразовой посуды - контейнер для использованной одноразовой посуды	есть есть есть
8	Наличие перчаток и головного убора у помощника воспитателя при раздаче пищи	есть
10	Наличие спецодежды у помощника воспитателя и воспитателя	есть
11	Наличие на стенде: - меню на две недели (10 дней) - меню на день с обязательным указанием наименования блюда, массы блюда, калорийности - актуальные информационные материалы для детей и родителей (указать тематику)	есть есть есть
12	Наличие суточной пробы в холодильнике (посмотреть дату, время отбора, посмотреть температуру на градуснике).	есть
13	Качество проведенной уборки: - группового зала (пыль, мусор по углам, в том числе на подоконниках), - столов (есть ли разводы на столах).	чисто, мусор, пыль отсутствует
14	Расписание приема пищи для детей на стенде для родителей	чисто, без разводов есть
15	Наличие контрольной порции на видном месте	есть
16	Наличие готовой продукции в закрытых кастрюлях и контейнерах	есть
18	График работы выдачи пищи на стенде для родителей	есть

20	Есть ли дежурные учителя, контроль с их стороны за соблюдением правил личной гигиены и порядка в обеденном зале	есть
23	Наличие на столе салфеток, достаточное ли количество	есть достаточное кол-во
24	Наличие на столе приборов (вилки, ложки)- должны быть сухие и чистые	есть
25	Накрыты ли столы к приходу детей	столы накрыты
26	Наличие хлеба на столе	есть
27	Обязательная дегустация-описать вкусовые качества, вид и состояние блюда	блюда теплые, вкусные
28	Обязательное взвешивание блюд с фиксацией грамм	есть
29	Обязательная термометрия первых, вторых блюд с фиксацией температуры	есть
30	Состояние супа, н нуждается ли в замене	в хорошем состоянии
31	Как подаются блюда-все вместе или же все отдельно	подаются вместе
32	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, (если нет, приказ на замену)	соответствует
33	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	небольшой

Вывод:

Пробовали блины - вкусные, насыщенный вкус, на второе пробовали картофельное пюре со сливочным соусом. Пюре нежное со сливочным вкусом, сливочный соус не сухой, соусом из сушеных фруктов с ярким вкусом, сладким

Рекомендации:

Замечаний нет.

Дата осуществления контроля: 12.10.2016

Подпись члена родительского совета

Подпись директора

Кузнецов И.И.

Мерзобинкова А.А.

Воспитатель И.И.

Новокачан В.В.