

## ЧЕК-ЛИСТ

### проведения мониторинга качества организации питания (Родительский контроль)

Название образовательной организации:

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно - эстетическому развитию детей № 34

Адрес организации:

623280, Свердловская область, город Ревда, ул. Российская, д. 5/ул. Солнечная, д. 7/ул. Цветников, д. 6/ул. Мира, д. 33/ул. Мичурина, д. 13

Дата и время заполнения:

20.12.2022

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Ломошарева Н.В. - руководитель ОСТ 2

Леникина А.И. - заведующий хозяйством

Самойлова Т.А. - повар

Маникова С.А. - медицинская сестра

Ф.И.О. родителей (законных представителей), сведения о воспитаннике, мобильный телефон:

Сабирова Д.А., мама Сабировых Александра и Гусева, воспитанник подготовительной группы 1 и младшей группы.

с.т. 8922 148 2335

### ПРОВЕРКА ГРУППЫ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЦЦЫ

	ДА	НЕТ
1. Имеется ли в организации меню для детей с 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей на сайте образовательного учреждения	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные 2 дня	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Соответствует ли регламентированному цикличному меню количество приемов пищи и режиму функционирования 10,5 часов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке деятельности бракеражной комиссии	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8.	Отсутствуют сколы на столовой посуде, имеется достаточное количество посуды для приема всех блюд, отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.	Настрой педагога на прием пищи воспитанниками	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.	Место приема пищи соответствует требованиям СанПин, обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.	Соблюдение графика выдачи и приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.	Проводится ли уборка группового помещений после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.	Спецодежда у сотрудников чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, культуры приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
17.	Температура подачи блюд соответствует (горячее)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

#### ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. Наличие личных медкнижек у персонала пищеблока

6. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)

7. Наличие профессионального образования у поваров



Дополнения (замечания):

---

---

---

Подпись участников родительского контроля:

 _____ (Ф.И.О.)	 _____ (расшифровка)
 _____ (Ф.И.О.)	 _____ (расшифровка)
 _____ (Ф.И.О.)	 _____ (расшифровка)
 _____ (Ф.И.О.)	 _____ (расшифровка)
 _____ (Ф.И.О.)	 _____ (расшифровка)

