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				
Ад	рес организации:			
623	3280, Свердловская область, город Ревда, ул. Российская, д. 5/ул. Сол	нечная, д. 7	ул. Цветников,	
д. (5/ул. Мира, д. 33/ул. Мичурина, д. 13			
Да	га и время заполнения: 09.02. 2022			
Уч	астники проведения мониторинга:			
Φ.]	И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии: оношениева Н.В руковориниево ОСП 2 ещиния Ан — заведующее пере	resourb	Coel .	
Ф.]	И.О. родителей (законных представителей), сведения о воспитаннике	, мобильны	й телефон:	
16	CERCULAR CO , LECRERCE GRANTER CHE GRANTER COM 912 184035	leapes L	roun	
	ПРОВЕРКА ГРУППЫ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ	I ДА	НЕТ	
1.	Имеется ли в организации меню для детей с 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет			
2.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	V		
3.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей на сайте образовательного учреждения	\bigvee		
4.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	V		
5.	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные 2 дня	V		
6.	Соответствует ли регламентированному цикличному меню количество приемов пищи и режиму функционирования 10,5 часов	V		
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке деятельности бракеражной комиссии	V		

8,	Отсутствуют сколы на столовой посуде, имеется достаточное количество посуды для приема всех блюд, отсутствует влага на столовых приборах			
9.	Настрой педагога на прием пищи воспитанниками	V		
10.	Место приема пищи соответствует требованиям СанПин, обеденные столы чистые (протертые)	V		
11.	Соблюдение графика выдачи и приема пищи	V		
12.	Проводится ли уборка группового помещений после каждого приема пищи			
13.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	V		
14	Спецодежда у сотрудников чистая и опрятная	V		
15.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, культуры приема пищи	V		
16.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	V		
17.	Температура подачи блюд соответствует (горячее)			
18.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню			
	ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛ			
		ДА НЕТ		
1.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	V		
2.	Наличие маркировки на упаковке продуктов			
3.	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности			
4.	Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов			

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	V
Дог	полнения (замечания):	
Под	пись участников родительского контроля:	
	h.	H. & Francisco
	(Ф/H O.)	(расшифровка)
	<u>(Ф.И.О.)</u>	
	(d/U.O.)	Урашена в. С
	(Ф.И.О.)	(расшифровка)
	(Ф.И.О.)	(расшифровка)