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

_	рес организации: 280, Свердловская область, город Ревда, ул. Цветников, д. 6		
	та и время заполнения: 05.2022г. 12.30		
Ф.И Пон Леп Ман Ф.И Уса	астники проведения мониторинга: И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии: номарева Н.В. – руководитель ОСП 2 пихина А.И. – заведующий хозяйством ОСП 2 някова Е.А. – медицинская сестра И.О. родителей (законных представителей), сведения о воспитаннике, инина Е.С., мама Усаниной Маргариты, воспитанницы средней группистел +79122842168		й телефон:
	ПРОВЕРКА ГРУППЫ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ	[
		ДА	HET
1.	Имеется ли в организации меню для детей с 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет	V	
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	V	
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	V	

9.	Настрой педагога на прием пищи воспитанниками	V
10.	Место приема пищи соответствует требованиям СанПин, обеденные столы чистые (протертые)	
11.	Соблюдение графика выдачи и приема пищи	V
12.	Проводится ли уборка группового помещений после каждого приема пищи	V
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	/
17.	Температура подачи блюд соответствует (горячее)	i/
18.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню	
	ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 1	НА СКЛАДЕ
		да нет
1.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	
2.	Наличие маркировки на упаковке продуктов	V
3.	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	V
4.	Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	
5.	Наличие личных медкнижек у персонала пищеблока	V
6.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен	

1	(указано время проведения бракеража блюд, имеюто членов бракеражной комиссии)	ся подписи	V
7.	Наличие профессионального образования у поваров		V
Доп	олнения (замечания):		
		-	
Под	пись участников родительского контроля:	Muchicale	а НВ В (подпись)
	<u>1</u> <u>1</u>	(Ф.И.О.) (Ф.И.О.) (Ф.И.О.) (Ф.И.О.)	(подпись) Е.А Мар (пофись) В. С Мар
		(Ф.И.О.)	(подпись)