

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 (протерты)	<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):

Заполняется нет

---

---

---

Подпись участников родительского контроля:

А.И.О.  
(Ф.И.О.)

С.И.О.  
(Ф.И.О.)

С.И.О.  
(Ф.И.О.)

И.И.О.  
(Ф.И.О.)

П.И.О.  
(Ф.И.О.)

Ч.В. Матвеева  
(расшифровка)

С.Д. Шелешко  
(расшифровка)

Ледякова Т.Т.  
(расшифровка)

З.Ю. Киселева  
(расшифровка)

Тюрикова К.Н.  
(расшифровка)