ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания (Родительский контроль)

Название образовательной организации:

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно эстетическому развитию детей № 34 Адрес организации: 623280, Свердловская область, город Ревда, ул. Цветников, д. 6 Дата и время заполнения: 27.09.2022г. 12.15 Участники проведения мониторинга: Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии: Пономарева Н.В. – руководитель ОСП 2 Лепихина А.И. – заведующий хозяйством ОСП 2 Манякова Е.А. – медицинская сестра Ф.И.О. родителей (законных представителей) ванирова С.А., мания ва вирова имом, востения ередисет группа. 6 m. 8912 1489335 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 2. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии 3. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей на сайте образовательного учреждения 4. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню 5. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные 2 дня Соответствует ли регламентированному цикличному меню количество приемов пищи и режиму функционирования 10,5 часов Есть ли в организации приказ о создании и порядке деятельности бракеражной комиссии 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	✓
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)	
18.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню	·V
	ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОЕ	В НА СКЛАДЕ
		да нет
1.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	V
2.	Наличие маркировки на упаковке продуктов	V
3.	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	
4.	Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	

5.	Наличие личных медкнижек у персонала пищеблока	V
	and the second s	
6.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	
7.	Наличие профессионального образования у поваров	
До	полнения (замечания):	
_		
По,	дпись участников родительского контроля:	
	(Ф.И.O.)	гров H.B In (подпись)
	<u>Menilikilele</u> (Ф.И.О.)	ESA LOL
	$\frac{N/(N/(2\pi V) \log N)}{(\Phi.\text{M.O.})}$	(подиись)
	(D.MO.)	<u>С. Л </u>
	(Ф.И.О.)	(подпись)