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:						
	280, Свердловская область, город Ревда, ул. Цветников, д. 6						
	а и время заполнения:						
	1.2022r. 12.25		_				
	стники проведения мониторинга:						
	І.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:						
	Пономарева Н.В. – руководитель ОСП 2						
Леп	Тепихина А.И. – заведующий хозяйством ОСП 2						
Mai	някова Е.А. – медицинская сестра						
Ф.И	І.О. родителей (законных представителей)						
Саб	ирова О.А., мама Сабирова Ильи, воспитанника средней группы						
	ПРОВЕРКА ГРУППЫ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ						
	4	ДА	HET				
1.	Имеется ли в организации меню для детей с 1,5 до 3 лет и от 3 до						
	7 лет	V					
2.	Hawayaya awayyanyana wayya a xwaaayyyan paga/afii aya fiyat y						
۷.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	1					
	кулипарных изделии						
3.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей на						
	сайте образовательного учреждения						
4.	A						
٦.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню						
5.	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные 2 дня	i/					
6.	Соответствует ли регламентированному цикличному меню	1					
	количество приемов пищи и режиму функционирования 10,5						
	часов						
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке деятельности						
	бракеражной комиссии	V					
	1						
8.	Отсутствуют сколы на столовой посуде, имеется достаточное	1					

4 -			
	количество посуды для приема всех блюд, отсутствует влага на столовых приборах		
9.	Настрой педагога на прием пищи воспитанниками	i.	
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		
16.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены		V
17.	Температура подачи блюд соответствует (горячее)	V	
18.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню		V
	ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОЕ	в на СКЛАД	Œ
		ДА	HET
1.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню		
2.	Наличие маркировки на упаковке продуктов	4	
3.	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности		
4.	Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	N	

5.	Наличие личных медкнижек у персонала пищеблока		
6.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукци (указано время проведения бракеража блюд, имею членов бракеражной комиссии)		
7.	Наличие профессионального образования у поваров		
Дол	полнения (замечания):		
По,	дпись участников родительского контроля:		
		1	M
	<u>.</u>	M	J.D. Marovaf
		(ф.и.о.)	Melle & ICHE AL
		(Ф.И.О.)	(подпись)
		(P.W.O.)	MOSTS KOSA ET
		. DI-	O.A Corunola
	·	(Ф.И.О.)	(подпись)
	-	(Ф.И.О.)	(подпись)