

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:

623280, Свердловская область, город Ревда, ул. Российская, д. 5

Дата и время заполнения:

11.01.2022, 11:50

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Емелина Т.В., Старший воспитатель

Евдокимова А.А., заведующий хозяйством

Петрова Н.А., фельдшер.

Ф.И.О. родителей (законных представителей), сведения о воспитаннике, мобильный телефон:

Вардылова В.С., мама воспитанника 1 младшей

группы Б1 Вардылова Михаила, сот. тел: 8-950-634-63-27

ПРОВЕРКА ГРУППЫ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Имеется ли в организации меню для детей с 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей на сайте образовательного учреждения	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные 2 дня	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Соответствует ли регламентированному цикличному меню количество приемов пищи и режиму функционирования 10,5 часов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке деятельности бракеражной комиссии	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Отсутствуют сколы на столовой посуде, имеется достаточное	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

количество посуды для приема всех блюд, отсутствует влага на столовых приборах	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Настрой педагога на прием пищи воспитанниками	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10. Место приема пищи соответствует требованиям СанПин, обеденные столы чистые (протертые)	<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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 ПИЦЕБЛОКА 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):

Проводит работу по контролю за приём пищи с
воспитанниками.
Следить за тем, чтобы все дети мыли руки перед едой

Подпись участников родительского контроля:

<u>С.</u> (Ф.И.О.)	<u>Смирнова Т.В.</u> (расшифровка)
<u>Смирнов</u> (Ф.И.О.)	<u>Павлова И.А.</u> (расшифровка)
<u>Смирнов</u> (Ф.И.О.)	<u>Черемшова</u> (расшифровка)
<u>Смирнов</u> (Ф.И.О.)	<u>Ворожова В.С.</u> (расшифровка)
<u>Смирнов</u> (Ф.И.О.)	<u>Смирнов</u> (расшифровка)