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

-	ес организации: 280, Свердловская область, город Ревда, ул. Цветников, д. 6		
	а и время заполнения: 1.2023г. 12.30		
Ф.И Пон Леп Ман Ф.И Саб	стники проведения мониторинга: О., должность лиц из числа бракеражной комиссии: омарева Н.В. – руководитель ОСП 2 ихина А.И. – заведующий хозяйством ОСП 2 ижова Е.А. – медицинская сестра О. родителей (законных представителей) ирова О.А., мама Сабирова Ильи, воспитанника средней группы тел +79221482335		
	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		
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)	V	
11.	Соблюдение графика выдачи и приема пищи	1	
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		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 ПРОДУКТОВ	НА СКЛА,	ДЕ
		ДА	HET
1.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	V	
2.	Наличие маркировки на упаковке продуктов	V	
3.	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	V	
4.	Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	V	
5.	Наличие личных медкнижек у персонала пищеблока	V	
6.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен	1/	

	(указано время проведения бракеража блюд, именчленов бракеражной комиссии)	отся подписи	V	
7.	Наличие профессионального образования у поваров	1		
Доп	полнения (замечания):			
Под	пись участников родительского контроля:	0		,
		JANTAWA (P.H.O.)	19 fli	(подпись)
		<u>Memericala</u>	All_	(подпись)
		Marierobe (Ф.И.О.)	(E. <u>A.</u>	(подпия)
		(o.n.o.)	<u> </u>	(подпись)
		(Ф.И.О.)		(подпись)