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:					
27.0	1.2023г. 12.20					
Уча	стники 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						
	.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					
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					
8.	Отсутствуют сколы на столовой посуде, имеется достаточное количество посуды для приема всех блюд, отсутствует влага на столовых приборах	2				

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	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 ПРОДУКТОВ	НА СКЛАД	ЦЕ
		ДА	HET
1.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	L	
2.	Наличие маркировки на упаковке продуктов	L	
3.	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	L	
4.	Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	L	
5.	Наличие личных медкнижек у персонала пищеблока	L	
6.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен	~	

	(указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	[V]
7.	Наличие профессионального образования у поваров	
Доп	олнения (замечания):	
Под	пись участников родительского контроля:	
	Dawarep (Ф.И.О.) Leveryer (Ф.И.О.)	CEA MAGNICED
	(OS unola (O.MO.)	(подпись) (подпись)
	(Ф.И.О.)	(подпись)