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

Адр	ес организации:					
623280, Свердловская область, город Ревда, ул. Цветников, д. 6						
Дат	а и время заполнения:					
08.0	2.2023г. 12.30					
Уча	стники проведения мониторинга:					
Ф.И	.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:					
Пономарева Н.В. – руководитель ОСП 2						
Леп	ихина А.И. – заведующий хозяйством ОСП 2		1			
Ман	иякова Е.А. – медицинская сестра					
Ф.И	.О. родителей (законных представителей)					
	цведева Н.Ф., мама Медведевой Татьяны, воспитанницы младшей груг тел +79506570038	ШЫ				
	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					
3.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей на сайте образовательного учреждения	U				
4.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	L				
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	V				
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					

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	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	U	
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	V	

	(указано время проведения бракеража блюд, имеются по членов бракеражной комиссии)	дписи 🕡
7.	Наличие профессионального образования у поваров	
Дог	полнения (замечания):	
Под	дпись участников родительского контроля:	
	· Space	MO.) (HODINGS)
	Ment Mah	<u>(N.O.)</u> (подпись) (1.O.) (подпись) (1.O.) (подпись)
	i <u>1 ((((</u> (<u>600060 //9</u> / (подиясь)
	Φ	И.О.) (подпись)