## ЧЕК-ЛИСТ

## проведения мониторинга качества организации питания (Родительский контроль)

Наз	вание образовательной организации:		
	иципальное автономное дошкольное образовательное уч		детский са
	еразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятель	ности по ху	дожественно
эсто	тическому развитию детей № 34		
-	ес организации:		
623	280, Свердловская область, город Ревда, ул. Российская, д. 5		
Дат	а и время заполнения:		•
6	26.03.2023 2 12.15		
	стники проведения мониторинга:		
	.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:		•
É	енениева Г.В. Стариний Воспитатем		
	Tempola H.A. opellquep		
	Tempolo H.A. epelogues Legonemola A.A. zabegywnew xozañomlor	1	······································
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Ф.И	.О. родителей (законных представителей), сведения о воспитаннике,	мобильный	телефон:
_ <i>F1</i>	роданова АЕ, мана воспитаннию сред руппи Проданова Тимура, сог Тел: 8-98.	ecce o	2
	pynnu Mogaroka Tunugpa, cor Ter: 8-98.	2-625-59	<u> 19.</u>
			<del> </del>
		•	
	ПРОВЕРКА ГРУППЫ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ		
		ДА	HET
- 1			
1.	Имеется ли в организации меню для детей с 1,5 до 3 лет и от 3 до	,	
4	7 лет	1/	
2.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и		
	кулинарных изделии		
3.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей на	V	
	сайте образовательного учреждения		
4.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню		
	F woo is a second of the		
_			••••••••••••••••••••••••••••••••••••••
5.	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные 2 дня	V	
6.	COOTERSTOTENION WAS BORRESS FOR THE STATE OF		
	Соответствует ли регламентированному цикличному меню количество приемов пищи и режиму функционирования 10,5		
	часов	V	J.
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке деятельности		
,	бракеражной комиссии		
8.	Opaymamyyran assa ================================	<del></del>	
· ·	Отсутствуют сколы на столовой посуде, имеется достаточное		<u> </u>

	количество посуды для приема всех блюд, отсутствует влага на столовых приборах	
9.	Настрой педагога на прием пищи воспитанниками	
10.	Место приема пищи соответствует требованиям СанПин, обеденные столы чистые (протертые)	
11.	Соблюдение графика выдачи и приема пищи	
12.	Проводится ли уборка группового помещений после каждого приема пищи	
13.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	
14	Спецодежда у сотрудников чистая и опрятная	
15.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, культуры приема пищи	
16.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	
17.	Температура подачи блюд соответствует (горячее)	
18.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню	
	ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ І	ІА СКЛАДЕ
		да нет
1.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	
2.	Наличие маркировки на упаковке продуктов	
3.	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	
4.	Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	V <sub>1</sub> F = 1 2 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4

ŧ.

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	
Дог	полнения (замечания):	
	Baneraun nem	
Под	дпись участников родительского контроля:	
	Tomp.	Namoba H. A
	(o.n.o.)  (o.n.o.)  (o.n.o.)  (o.n.o.)	растифровка)  (растифровка)  (растифровка)  (растифровка)
	(Ф.И.О.)  (Ф.И.О.)  (Ф.И.О.)	(me rena TB







