

## 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/ул. Солнечная, д. 7/ул. Цветников, д. 6/ул. Мира, д. 33/ул. Мичурина, д. 13

Дата и время заполнения:

19.05.2021 г 12:20

Участники проведения мониторинга:

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

Ильина Т.С., руководитель ОПН МАШОВ детский сад № 34  
Чепшева Н.В., заведующий кафедрой  
Вашакимова Л.И., френдшер ГБУЗ СО, РРБ

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

Копышева Ю.С., мама Копышевой Марии 89122074424  
Швецова Ю.Ю., мама Швецовой Виктории 89126794859

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

### ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА 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)



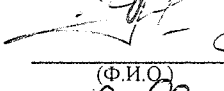
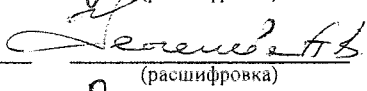
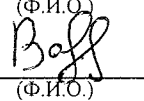
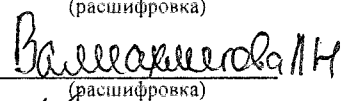
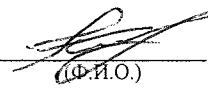
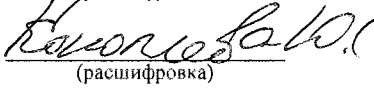


7. Наличие профессионального образования у поваров

Дополнения (замечания):

Систем контроль "Лада" не соответствует готовой продукции. Проведена замена тех. карт, а в меню записи не произведены.

Подпись участников родительского контроля:

 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)



# 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. Мичурина, д. 13

Дата и время заполнения:  
21.04.2023 г. 12:30.

Участники проведения мониторинга:

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

Алибаева Р.С. - руководитель ОС 174.  
Алибаева Р.С. - руководитель группы.  
Алибаева Р.С. - повар.  
Ф.И.О. родителей (законных представителей), сведения о воспитателе, мобильный телефон:  
Батомоева Алина - Артуровна  
моб. 8-900-204-43-30  
Доржиева Софья.  
Смирнова Ирина - мать.

### 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 блюда и кулинарных изделий	<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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5. В меню отсутствуют повторы блюд в смежные 2 дня	<input 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

9. Настрой педагога на прием пищи воспитанниками

10. Место приема пищи соответствует требованиям СанПин, обеденные столы чистые (протерты)

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. Спецдежда 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 НА 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