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

-	рес организации: 280, Свердловская область, город Ревда, ул. Цветников, д. 6		
	та и время заполнения: 05,2023г. 12.25		
Уча	астники проведения мониторинга: І.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:		
	ихина А.И. – заведующий хозяйством ОСП 2		
	някова Е.А. – медицинская сестра		
Me,	И.О. родителей (законных представителей) дведева Н.Ф. – мама Медведевой Татьяны, воспитанницы второй млад с. тел. +79506570038	дшей групі	ты
	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		
4.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	V	
5.	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные 2 дня		
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		
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		
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	L	
14	Спецодежда у сотрудников чистая и опрятная		
15.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, культуры приема пищи	V	
16.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены		L
17.	Температура подачи блюд соответствует (горячее)	L	
18.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню		
	ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	НА СКЛА	ДЕ
		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	C	
5.	Наличие личных медкнижек у персонала пищеблока	1	
6.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи	1	

.

.

B (-

членов бракеражног	й комиссии)	
7. Наличие профессио	нального образования у поваров	
Дополнения (замечания) Заше челеный н	em	
Подпись участников род	ительского контроля:	
	- Sleier	CIRCLER All Mr. O.) (ПОДПИСЬ)
	Lladder (Ф.Н.	eole E. A. Martiness (northwest)
	(Ф.И.	О.) (подпись)
	(Ф.И.	О.) (подпись)

W 1