

**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:

09.06.2023г 15:24

Участники проведения мониторинга:

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

Ильинава Ж.С. - руководитель ОДП

Ченцова А.В. - заведующая хозяйством

Петанова В.А. - повар

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

Акушова Ирина Вячеславовна мама Лукиной  
 Арина воспитанник средней группы №3  
 с.т. 8926042624

**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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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	<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 (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

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

### ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

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

	ДА	НЕТ
1.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

