## 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

623280, Свердловская область, город Ревда, ул. Цветников, д. 6							
	та и время заполнения:						
	08.2024r. 12.15						
Уча	астники проведения мониторинга:						
	<ol> <li>1.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии</li> </ol>						
	номарева Н.В. – руководитель ОСП 2						
Лет	ихина А.И заведующий хозяйством ОСП 2						
Ma	някова Е.А. – медицинская сестра ГБУЗСО «Ревдинская городская бо.	пьница»					
	<ul><li>И.О. родителей (законных представителей)</li><li>ыврина О.В., мама Стывриной Ксении, воспитанницы второй младше</li></ul>	й группы					
Con	г. тел. +79827041178						
00.							
	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	V					
4.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	V					
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	$\nu$					
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	V
9.	Настрой педагога на прием пищи воспитанниками	V
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)	V
18.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню	
	ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	3 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 пил продуктов	цевых		
5.	Наличие личных медкнижек у персонала пищеблока			
6.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (указано время проведения бракеража блюд, имеются членов бракеражной комиссии)			
7:	Наличие профессионального образования у поваров			
Под	дпись участников родительского контроля:			
	. Ale	(Ф.И.О.) (Ф.И.О.) (Ф.И.О.)	еа Ни Ми-	
	Me	AHUNON (P.H.O.)	a. E.A. (110/11/16)	
	<u>C71</u>	<u>(Φ.И.О.)</u>	<u>О. Огу</u> (подпись)	<del></del>
		(Ф.И.О.)	(поднись)	
		(Ф.И.О.)	(подпись)	