## ЧЕК-ЛИСТ

## проведения мониторинга качества организации питания (Родительский контроль)

Название образовательной организации:

Адрес организации:

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно - эстетическому развитию детей № 34

623	280, Свердловская область, город Ревда, ул. Цветников, д. 6		
	а и время заполнения: 19.2024г. 12.25		
Уча	стники проведения мониторинга:		
	.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии		
Пон	омарева Н.В. – руководитель ОСП 2		
Леп	ихина А.И заведующий хозяйством ОСП 2		
	<ul> <li>медицинская сестра ГБУЗСО «Ревдинская г</li> </ul>	ородская бо	ольница»
	.О. родителей (законных представителей) прина О.В., мама Стывриной Ксении, воспитанницы средней группы	I	
Сот	. тел. +79827041178		
. 4			
4			
	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	1	
9 1	7 лет		
2.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и		
	кулинарных изделии	V	1
		,	
3.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей на	V	
	сайте образовательного учреждения		
4.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	1 .	
5.	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные 2 дня	$\mathcal{V}$	
6	Coomparation of the popularity popularity on the Harring Medic		
6.	Соответствует ли регламентированному цикличному меню количество приемов пищи и режиму функционирования 10,5		
	часов		
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке деятельности	V	
	бракеражной комиссии		

8.	Отсутствуют сколы на столовой посуде, имеется достаточное количество посуды для приема всех блюд, отсутствует влага на столовых приборах	U	2.14
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		
13.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	V	
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		V
17.	Температура подачи блюд соответствует (горячее)		
18.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню		V
	ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	НА СКЛА	ДЕ
		ДА	HET.
1.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	V	
2.	Наличие маркировки на упаковке продуктов	1/	

Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности

3.

4.	Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевы продуктов	X	V		
.5.	Наличие личных медкнижек у персонала пищеблока				
6.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции запол (указано время проведения бракеража блюд, имеются подгиленов бракеражной комиссии)				
7.	Наличие профессионального образования у поваров				
Доп	олнения (замечания):				
		·			
Под	пись участников родительского контроля:				
	House el (D.H.	ea felba	1 11	одпись)	
	Sleeces (D.H.	ruille H	(no	одпись)	
	Should the state of the state o	uobe M	M) (the	одпись)	_
¥	Crubhu (A.H.	(seo 0:B	. <i>Ca</i> (no	одпись)	
	(Ф.Й.	O.)	(no	однись)	
4					

.