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. Цветников, д. 6

Дата и время заполнения:

15.01.2025г. 12.20.

Участники проведения мониторинга:

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

Пономарева Н.В. – руководитель ОСП 2

Лепихина А.И. - заведующий хозяйством ОСП 2

Манякова Е.А. – медицинская сестра ГБУЗСО «Ревдинская городская больница»

Ф.И.О. родителей (законных представителей)

Сабирова О.А., мама Сабирова Ильи, воспитанника старшей группы

Сот тел +79221482335

Медведева Н.Ф. – мама Медведевой Татьяны, воспитанницы средней группы

Сот. тел. +79506570038

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	✓	
2.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделии	✓	
3.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей на сайте образовательного учреждения	✓	
4.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
5.	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные 2 дня	✓	
6.	Соответствует ли регламентированному цикличному меню количество приёмов пищи и режиму функционирования 10,5 часов	✓	

7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке деятельности бракеражной комиссии	✓	
8.	Отсутствуют сколы на столовой посуде, имеется достаточное количество посуды для приёма всех блюд, отсутствует влага на столовых приборах	✓	
9.	Настрой педагога на приём пищи воспитанниками	✓	
10.	Место приёма пищи соответствует требованиям СанПин, обеденные столы чистые (протёртые)	✓	
11.	Соблюдение графика выдачи и приёма пищи	✓	
12.	Проводится ли уборка группового помещений после каждого приёма пищи	✓	
13.	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии	✓	
14	Спецодежда у сотрудников чистая и опрятная	✓	
15.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, культуры приёма 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 утверждённым 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	✓	
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):

Подпись участников родительского контроля:

Алексеева Н.В. _____ (Ф.И.О.) _____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.) _____ (подпись)

Маякова С.А. _____ (Ф.И.О.) _____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.) _____ (подпись)

Сабирова О.А. _____ (Ф.И.О.) _____ (подпись)