

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. Солнечная, д. 7.

Дата и время заполнения:

06.05.2025; время 12.50

Участники проведения мониторинга:

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

1. Матвеева Н.В., руководитель ОСП 1,

2. Ходакова Г.Г., заведующий хозяйством ОСП 1,

3. Шляпникова С.Д., медицинская сестра ОСП 1

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

Тюрикова Ксения Николаевна, мама Тюрикова Егора, воспитанника средней группы.

Тел: 8(922)153 76 14

Заколюкина Ксения Нургалесовна, мама Заколюкина Ярослава, воспитанника второй младшей группы

Тел: 8(902)440 07 69

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 изделий	☒	☐
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 приемов 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 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. Спецдежда 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 | ☐ | ☒ |

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

☒	☐
-------------------------------------	--------------------------

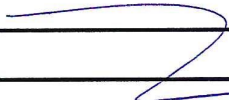
6. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)

☒	☐
-------------------------------------	--------------------------

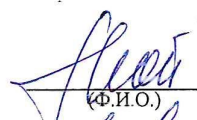
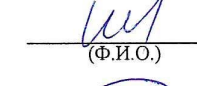
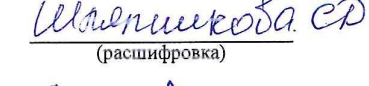
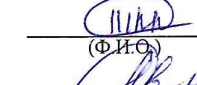
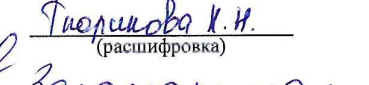
7. Наличие профессионального образования у поваров

☒	☐
-------------------------------------	--------------------------

Дополнения (замечания):



Подпись участников родительского контроля:

 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)