

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания (Родительский контроль)

Название образовательной организации:

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

Адрес организации:

623280, Свердловская область, город Ревда, ул. Российская, д. 5

Дата и время заполнения:

02.06.2025, 12²⁵

Участники проведения мониторинга:

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

Сметина Т.В., старший воспитатель

Поповых В.В., заведующий хозяйством

Петрова Н.В., фельдшер

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

Орлова Е.А., мама воспитанника средней группы
152 Орлова Константина, тел: 8-900-210-1137

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. 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

☒	☐
☒	☐
☒	☐
☒	☐
☒	☐
☒	☐
☒	☐
☒	☐
☐	☒
☒	☐
☐	☒

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):

Замечаний нет

Подпись участников родительского контроля:

<u>С.С.</u> (Ф.И.О.)	<u>Емелья Г.В.</u> (расшифровка)
<u>Т.С.</u> (Ф.И.О.)	<u>Пирова Н.А.</u> (расшифровка)
<u>М.С.</u> (Ф.И.О.)	<u>Косиновская О.В.</u> (расшифровка)
<u>О.С.</u> (Ф.И.О.)	<u>Орлова С.А.</u> (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)