

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:

07.05.2025г. 12.15.

Участники проведения мониторинга:

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

Пономарева Н.В. – руководитель ОСП 2

- заведующий хозяйством ОСП 2

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

Ф.И.О. родителей (законных представителей)

Стыврина О., мама Стывриной Ксении, воспитанницы второй младшей группы

Сот. тел. +79827041178

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

Сот тел +79221482335

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 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	☒	☐

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):

Заключение об отсутствии

Подпись участников родительского контроля:

И.И. Иванов
(Ф.И.О.)

М.И. Мухомов
(Ф.И.О.)

О.И. Орлов
(Ф.И.О.)

А.И. Акимов
(Ф.И.О.)

И.И. Иванов
(Ф.И.О.)

И.И. Иванов
(подпись)

Е.А. Машков
(подпись)

О.С. Орлов
(подпись)

О.А. Савицкий
(подпись)

И.И. Иванов
(подпись)

