

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. Мичурина, д. 13

Дата и время заполнения:

20.06.2025

Участники проведения мониторинга:

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

Грибаева Н.С. - руковод-ль ОСПЧ
Михеева А.В. - зав.хоз-м
Петрова В.А. - повар

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

Макушева Ана Валерьевна - мама Макушева
Исмаилов воспитанник средней группы 1
с.т. 89193624979

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 изделия	☒	☐
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

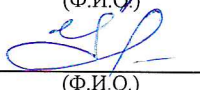
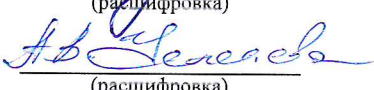
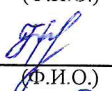
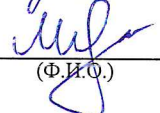
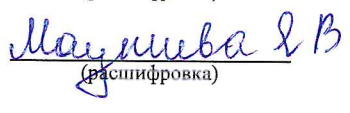
	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	☒	☐
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	☒	☐
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	☒	☐
4. Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	☒	☐

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):

Подпись участников родительского контроля:

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