

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. Российская, д. 5

Дата и время заполнения:

06.11.2025 г., 11:45

Участники проведения мониторинга:

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

Смешная Т.В., старший воспитатель

Лосиновских О.В., заведующий хозяйством

Петрова Н.А., фельдшер

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

Размазова А.М., мама воспитанника 1 мес. 1 нед.

группы №1 "Механика Акуры", тел: 8-950-102-1789

ПРОВЕРКА ГРУППЫ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

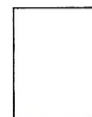
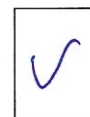
	ДА	НЕТ
1. Имеется ли в организации меню для детей с 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет	☒	☐
2. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	☒	☐
3. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей на сайте образовательного учреждения	☒	☐
4. Фактический рацион питания соответствует 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	☒	☐

	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):

нет

Подпись участников родительского контроля:

[Подпись]
(Ф.И.О.)

Сивкина Т.В.
(расшифровка)

[Подпись]
(Ф.И.О.)

Гузачева И.И.
(расшифровка)

[Подпись]
(Ф.И.О.)

Логиновский Р.В.
(расшифровка)

[Подпись]
(Ф.И.О.)

Петрова Н.А.
(расшифровка)

(Ф.И.О.)

(расшифровка)