

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:

03.12.2025 года; 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 старшей группы.

Тел: 8(922)153 76 14

Заколюкина Ксения Нургалесовна, мама Заколюкина Ярослава, воспитанника средней 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 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

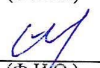
☒☐

Дополнения (замечания):

Замечаний нет

Подпись участников родительского контроля:


(Ф.И.О.)


(Ф.И.О.)


(Ф.И.О.)


(Ф.И.О.)

Н.В. Матвейка
(расшифровка)

Г.Г. Косарева
(расшифровка)

Игнатькова С
(расшифровка)

Тюрикова И.М.
(расшифровка)

Ж.Н. Захаркина
(расшифровка)