

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:

27.01.2026 года; время 12.50

Участники проведения мониторинга:

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

1. Матвеева Н.В., руководитель ОСП 1,

2. 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. Спецдежда 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

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

ДА	НЕТ
☒	☐
☒	☐
☒	☐
☒	☐

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:

<u>Маст</u> (Ф.И.О.)	<u>Матвеева Г.</u> (расшифровка)
<u>ИИ</u> (Ф.И.О.)	<u>Селепникова С.</u> (расшифровка)
<u>ИИИ</u> (Ф.И.О.)	<u>Пориков И.</u> (расшифровка)
<u>Мас</u> (Ф.И.О.)	<u>Захарович Т.</u> (расшифровка)
<u></u> (Ф.И.О.)	<u></u> (расшифровка)