

## 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:

20.02.2016 12:00

Участники проведения мониторинга:

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

Жискунова Ж.С. - руководитель

Чепелева А.В. - зав. действом

Крозерова Л.А. - повар

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

Сапронова Евгения Михайловна - мама

Сидорова Артёма воспит-ка Зинаиды Сергеевны

### 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  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. | Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей на сайте образовательного учреждения                        | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. | Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. | В меню отсутствуют повторы блюд в смежные 2 дня   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. | Соответствует ли регламентированному цикличному меню количество приемов пищи и режиму функционирования 10,5 часов | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке деятельности бракеражной комиссии                               | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. | Отсутствуют сколы на столовой посуде, имеется достаточное   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

количество посуды для приема всех блюд, отсутствует влага на столовых приборах	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Настрой педагога на прием пищи воспитанниками	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Место приема пищи соответствует требованиям СанПин, обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Соблюдение графика выдачи и приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Проводится ли уборка группового помещений после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. Спецодежда у сотрудников чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, культуры приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
17. Температура подачи блюд соответствует (горячее)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

#### ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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:

Жуков Жукова Т.С.  
(Ф.И.О.) (расшифровка)

С.С. Селезнева А.В.  
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Трофимова Трофимова М.А.  
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Сорокина Сорокина Э.И.  
(Ф.И.О.) (расшифровка)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.) (расшифровка)