

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. Цветников, д. 6

Дата и время заполнения:

17.06.2026г. 12.00.

Участники проведения мониторинга:

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

Пономарева Н.В. – руководитель ОСП 2

Манякова Е.А. – медицинская сестра ГБУЗСО «Ревдинская городская больница»

Гатауллина К.А., мама воспитанника 2 младшей группы

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 приёмов 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 приёма всех блюд, отсутствует влага на столовых приборах	☒	☐

9.	Настрой педагога на приём пищи воспитанниками	☒	☐
10.	Место приёма пищи соответствует требованиям СанПин, обеденные столы чистые (протёртые)	☒	☐
11.	Соблюдение графика выдачи и приёма пищи	☒	☐
12.	Проводится ли уборка группового помещений после каждого приёма пищи	☒	☐
13.	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии	☒	☐
14.	Спецодежда у сотрудников чистая и опрятная	☒	☐
15.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, культуры приёма 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 утверждённым 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:

Павлов А.В.
(Ф.И.О.) (подпись)
Смирнова И.С.
(Ф.И.О.) (подпись)
Тимошенко А.
(Ф.И.О.) (подпись)

(Ф.И.О.) (подпись)

(Ф.И.О.) (подпись)