

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:

20.07.2026 года; время 12.50

Участники проведения мониторинга:

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

1. Матвеева Н.В., руководитель ОСП 1,

2. Тюрикова К.Н., старший воспитатель ОСП 1

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

Заколюкина К.Н., мама Заколюкина Ярослава, воспитанника средней группы

Тел: 8 902 440 07 69

Берсенева А.В., мама Берсеновой Юлии, воспитанницы средней группы

Тел: 8 952 738 04 26

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

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

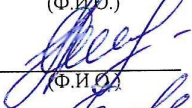
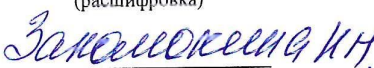
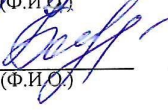
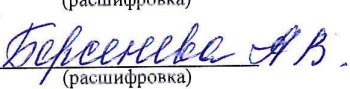
☒☐

- | | |
|---|--|
| ✓ | |
|---|--|

- | | |
|---|--|
| ✓ | |
|---|--|

- ☒

Z

 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)
 (Ф.И.О.)	 (расшифровка)