ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ДОУ

Наименование: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад общеразвивающего вида № 12 «Колокольчик» г.Заринск

Председатель комиссии: Кобрысева Елена Васильевна, заведующий;

Члены комиссии:
ФИО родителя Лицева Юлия Вадимовна
ФИО родителя Скворцова Наталья Константиновна

Дата контроля 02.03.2023

	Да	Нет	Примечания
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы ДОУ?	√		
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей?	√		
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей детей с указанием нормы выхода и калорийности блюда?	√		
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	√		
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Приложение 6 к СанПиН	√		
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		√	
Соответствие реализованных блюд утвержденному меню?	√		
Соответствует ли количество приемов пищи, регламентированное цикличное меню режиму работы детского сада?	√		
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? (не менее трех человек)	√		

приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	√		
Выявились ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		√	
Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевой аллергии)?	таких детей нет		
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	√		
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		√	
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	√		
Условия соблюдения правил личной гигиены детьми. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		√	
Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды	√		
Подача и сервировка блюд удовлетворяет культуре питания?	√		
Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)	√		
Выполнение санитарных требований работниками пищеблока (маски, перчатки)?	√		
Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд.	√		
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	√		

Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	✓		
Итоги проведенного анкетирования среди родителей «Организация качества питания в ДОУ»	✓		
Наличие меню и использование свежих овощей?	✓		

Общий вывод по итогам проверки: Замечаний не выявлено

Председатель комиссии: Кобрысева Елена Васильевна, заведующий

Члены комиссии:

Севрюгова Н.К. 02.03.2023 (дата) / (подпись) /

Лещова Ю.В. 02.03.2023 (дата) / (подпись) /