09.02.2023г

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: Любимова Наталья Викторовна , родитель группы № 10 Миронова Оксана Николаевна, родитель № 10			
	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 школы и детского сада?	√		
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? (не менее трех человек)	√		
От всех ли партий 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)?	✓		
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 нет.

Председатель комиссии: Кобрысева Елена Васильевна, заведующий

Члены комиссии:

Любимова Наталья Викторовна 09.02.2023 / _____ /
(дата) (подпись)

Миронова Оксана Николаевна 09.02.2023 / _____ /
(дата) (подпись)