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 Ноздль Ольга Викторовна, родитель гр. 4 ФИО родителя Бортнова Ульяна Анатольевна, гр. 2 Дата контроля 09.03.2023г			
	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)	✓		

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)?			Питание 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 нет

Председатель комиссии: Кобрысева Елена Васильевна, заведующий

Члены комиссии:

Насиль Е.В. 9.03.2023г (дата) / (подпись)

Баранова Т.А. 09.03.2023г (дата) / (подпись)