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:

Зырянова Татьяна Федоровна, родитель группы № 12

эдвижкова Евгения владимировна	, родите	JID J 12 1 Z	
	Да	Нет	Примечания
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и	1/		
режимов работы ДОУ?	V		
Вывещено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей?	V		TO APPEAR TO THE PARTY OF THE P
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей детей с указанием нормы выхода и калорийности блюда?	V		
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	V		
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Приложение 6 к СанПиН	V		
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		V	
Соответствие реализованных блюд утвержденному меню?	V		
Соответствует ли количество приемов пищи, регламентированное цикличное меню режиму работы школы и детского сада?	V		
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? (не менее трех человек)	V		
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	V		

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	V		
диабет, пищевой аллергии)?			1 7 16
Проводится ли уборка после			
каждого приема пищи?	V		
Обнаруживались ли в столовой			
насекомые, грызуны или следы		1/	
их жизнедеятельности?		V	
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			
		V	
соблюдению детьми правил личной гигиены?			
Санитарно-технологическое			
содержание помещения для			
приема пищи, состояние	V		
обеденной мебели, столовой		,	(3)
посуды			
Подача и сервировка блюд	1		
удовлетворяет культуре питания?	V		
Наличие и состояние у			
сотрудников, осуществляющих			
раздачу готовых блюд (чистый			
халат или фартук, головной убор,			
рабочая обувь)			
Выполнение санитарных			
требований работниками	V		
пищеблока (маски, перчатки)?			
Наличие протоколов			
лабораторных исследований			
контроля качества и			
безопасности поступающей	V		
пищевой продукции и			
выпускаемых готовых блюд.			
Вкусовые предпочтения детей,			
удовлетворенность			
ассортиментом и качеством блюд	. /		
(по результатам выборочного	\ \		
опроса (анкетирование) детей, с			
согласия родителей)			
	L		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	V		T W
Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	V		
Итоги проведенного анкетирования среди родителей «Организация качества питания в ДОУ»	V		
Наличие меню и использование свежих овощей?	\vee	9	
Общий вывод по итогам проверки:	Barne	ганий нет	
The state of the s			
Председатель комиссии: Кобрысев	за Елена В	асильевна. завелующий	1
Члены комиссии:		ue, suse _A , re-4	
Зырянова Татьяна Федоровна	24.01.	,	Jan (normacy)
Здвижкова Евгения Владимировна	27.01.2	2023 (дага) / Е	3 gleefy /