

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания
(РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ)

МАДОУ детский сад №50 (основное здание, ОСП № 4, _____)

Адрес МАДОУ детский сад №50 ул. К. Либкнехта 45а

Дата и время заполнения: 9.04.2021г. 8.50 час.

Участники проведения проверки: _____

Брюжикова Д.ел. 89041777295 (Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Федоркина В.В. - руководитель ОСП №4

Бухаткина К.В. - мер. сестра

Оценочный лист:

№ п/п	Показатели	ДА		НЕТ
1.	Имеется ли в МАДОУ детский сад №50 меню?	X		X
	а) да, для всех возрастных групп и режимом функционирования МАДОУ детский сад №50	✓		
	б) да, но без учета возрастных групп			
	в) нет			
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей?	✓		
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	✓		
4.	В меню отсутствует повторы блюд?	X		X
	а) да, по всем дням	✓		
	б) нет, имеются повторы в смежные дни			
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	X		X
	а) да, по всем дням	✓		
	б) нет, имеются повторы в смежные дни			
6.	Соответствует ли в цикличном меню количество приемов пищи режиму функционирования МАДОУ детский сад №50?	✓		
7.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓		
8.	Проводится ли уборка группового помещения после каждого приема пищи?	✓		
9.	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется прием пищи на момент работы комиссии?	✓		

10.	Столовые приборы имеют трещины и сколы?			✓
11.	Обнаруживались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?			✓
12.	У воспитанников имеется доступ к раковинам, мылу, сушке рук (одноразовым полотенцам)	✓		
13.	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	✓		
14.	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду (форму, колпаки, косынки, фартуки)?	✓		
15.	Сотрудники пищеблока, осуществляют выдачи пищи в одноразовых перчатках?	✓		
16.	Сотрудники в групповом помещении имеют специальную одежду для раздачи пищи воспитанникам?	✓		
17.	Сотрудники в групповом используют специальную одежду, при раздаче пищи воспитанникам?	✓		
18.	Сотрудники в групповом помещении, при порционировании блюд для воспитанников используют одноразовые перчатки?	✓		
19.	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны вызывают аппетит?	✓		
20.	Температура готовых блюд соответствует норме?	✓		
21.	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?	✓		
22.	На обеденных столах имеются салфетки?	✓		
23.	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?	✓		
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)	✓		
25.	Детей спрашивают:	X		X
	- вкусно	✓		
	- не очень вкусно			
	- не вкусно			
26.	Визуальное количество отходов:	X		X
	- менее 30%	✓		
	-30-60%			
	- более 60%			

Участники проведения проверки:

Руководитель ОСПиУ Яковлев Е.В. _____ (подпись)
 Руководитель Бригады О.Н. _____ (подпись)
 Инспектор ООУ Жуковская _____ (подпись)