

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проверки качества организации питания**  
**(РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ)**

МАДОУ детский сад №50 (основное здание, ОСП № 3, \_\_\_\_\_)

Адрес МАДОУ детский сад №50 Чикова, 26

Дата и время заполнения: 30.12.2021 8<sup>30</sup>

Участники проведения проверки: Ершакова Вера Ивановна

89122855158 (Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Лукина Светлана Сергеевна

Щемяко Оксана Андреевна

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 отсутствуют 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)? | нет | необходимо |
| 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:

Бришакова Вера Ивановна (подпись)

Лукина Светлана Сергеевна (подпись)

Мищенко Оксана Андреевна (подпись)