

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания
(РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ)

МАДОУ детский сад №50 ОСП№ 4

Адрес МАДОУ детский сад №50: К. Либкнехта, 45а

Дата и время заполнения: 20.12.2021г.

850

Участники проведения проверки:

Брякунова О.М.

(Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Орешкова Н.А. (заведующий хозяйством)

8-904-174-72-95

Пузаткина И.А. (медицинская сестра ГАУЗ СО РГБ)

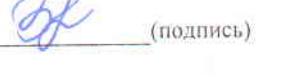
Оценочный лист:

№ 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)?	✓		
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?			V
12	У воспитанников имеется доступ к раковинам, мылу, сушке рук (одноразовым полотенцам)			V
13	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?			V
14.	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду (форму, колпаки, косынки, фартуки)?			V
15	Сотрудники пищеблока, осуществляют выдачи пищи в одноразовых перчатках?			V
16.	Сотрудники в групповом помещении имеют специальную одежду для раздачи пищи воспитанникам?			V
17	Сотрудники в групповом используют специальную одежду, при раздаче пищи воспитанникам?			V
18	Сотрудники в групповом помещении , при порционировании блюд для воспитанников используют одноразовые перчатки?			V
19.	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны вызывают аппетит?			V
20	Температура готовых блюд соответствует норме?			V
21	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?			V
22	На обеденных столах имеются салфетки?			V
23	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?			V
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)			V
25	Детей спрашивают:	X		X
	- вкусно			V
	- не очень вкусно			
	- не вкусно			
26	Визуальное количество отходов:	X		X
	- менее 30%			V
	-30-60%			
	- более 60%			

Участники проведения проверки:

дев.хозяйства Орешкова Ю.А 
(подпись)
и/c РГБ дошкольного бюджетного учреждения

(подпись)
Борисунова О.И 
(подпись)