

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

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

Адрес МАДОУ детский сад №50 ул. Чехова, д. 16.

Дата и время заполнения: 12.05.2022 11<sup>30</sup>

Участники проведения проверки: Лищемолова Ольга Сергеевна

89086389244 (Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Лищемолова Светлана Сергеевна

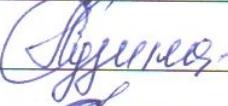
Лищемко Оксана Андреевна

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 циклическое 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 циклическом 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 выдачу 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:

Бушикова О.С.  (подпись)  
 Бушина С.С.  (подпись)  
 Мицкко О.А.  (подпись)