

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

МАДОУ детский сад №50 (основное здание, ОСП № 2, Ильинский д. 11

Адрес МАДОУ детский сад №50 Россея ул. Цветников д. 34

Дата и время заполнения: 24.04.2022. 12:20

Участники проведения проверки: Колесов Ч.А 89221773609

(Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Колесов О.А (запись)

Митвищенко О.В (запись)

Оценочный лист:

перотьевский улус и Талимова Р.З.

| № 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:

Кадришвили И.А. Коз (подпись)

Комиссарова О.А. Омелин (подпись)

Ольженич О.В. О. (подпись)