

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

МАДОУ детский сад №50 (основное здание, ОСП № 1, \_\_\_\_\_

Адрес МАДОУ детский сад №50 Азина 80А \_\_\_\_\_

Дата и время заполнения: 7.11.2022 \_\_\_\_\_

Участники проведения проверки: \_\_\_\_\_

Лаврова Ч.А \_\_\_\_\_ (Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Жекашарова С.А \_\_\_\_\_

Музимо С.С \_\_\_\_\_

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?			
12	У воспитанников имеется доступ к раковинам, мылу, сушилке 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:

Лаврова И.А. Laf (подпись)

Богданова Е.А. ЕА (подпись)

Лукина С.С. Лукина (подпись)