

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания
(РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ)

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

Адрес МАДОУ детский сад №50 Чикова, 46 _____

Дата и время заполнения: 2003 2024 8 ¹⁵ _____

Участники проведения проверки: Луцкова Татьяна Владимировна _____

8950 2040449 (Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Луцкова Светлана Сергеевна
Щенко 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 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:

Луцкова О.В.

Луцкова С.С.

Леценко О.А.

Руденко (подпись)

Руденко (подпись)

Руденко (подпись)