

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания
(РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ)

МАДОУ детский сад №50 (основное здание, ОСП №2, Киргизову д. 11)
 Адрес МАДОУ детский сад №50 г. Рылье ул. Удмуртская д. 37
 Дата и время заполнения: 18.09.2024, 15:00

Участники проведения проверки: Наумова И.Н.

89221773909 (Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

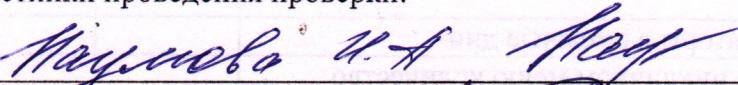
Наумова И.Н.
Литвиненко В.В.

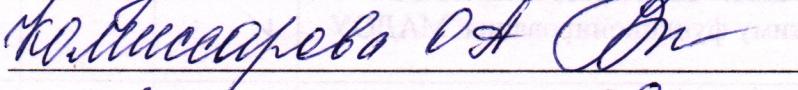
Оценочный лист:
зр. ран. бояз. Наумчукова З.Н.

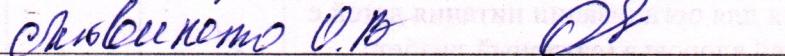
№ п/п	Показатели	ДА	НЕТ
1.	Имеется ли в МАДОУ детский сад №50 меню?	X	X
	а) да, для всех возрастных групп и режимом функционирования МАДОУ детский сад №50	✓	
	б) да, но без учета возрастных групп		
	в) нет		
2.	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей?	✓	
3.	Вывешено ли ежедневное меню 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:


 Наумова И.А. Илья
 (подпись)


 Холмская О.Я. Ольга
 (подпись)


 Слободкин В.П. Виктор
 (подпись)