

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания
(РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ)

МАДОУ детский сад №50 (основное здание, ОСП № 2, Кирриков Д. Н.

Адрес МАДОУ детский сад №50 Цветников 57 г. Рязань

Дата и время заполнения: 29.11.2024 г. 8:00

Участники проведения проверки: Наумова Ч. А.

(Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Митвищенко О. В. (материнский сад)
Комиссаров О. А. (детский сад)

Оценочный лист:

госпит. ф. 1 Кривожино СА

№ 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, 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:

Наумова И.А. (подпись)

Скворцова О.В. (подпись)

Климова О.А. (подпись)