

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания
(РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ)

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

Адрес МАДОУ детский сад №50 Чехова, 26

Дата и время заполнения: 19.09.2024 8³⁰

Участники проведения проверки: Соколова Ирина Вадимовна

8-912-264-16-05 (Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Людмила Светлана Сергеевна

Мищенко 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 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:

Соколова И.К. Игорь (подпись)
Лукина С.С. Светлана (подпись)
Лещинко О.А. Ольга (подпись)