

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МАДОУ «Д/с № 32 «Счастливое детство»**

(наименование организации)

Дата проведения: 08.02.23

Наименование приема пищи:

- | | | | |
|-------------------------------------|----------------|--------------------------|---------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | завтрак | <input type="checkbox"/> | полдник |
| <input type="checkbox"/> | второй завтрак | <input type="checkbox"/> | уплотненный полдник |
| <input type="checkbox"/> | обед | <input type="checkbox"/> | ужин |

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	да	
2.	Размещение в доступном для посетителей месте основного 10-дневного меню.	да	
3.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МАДОУ).	да	
4.	В меню нет запрещенных блюд и продуктов.	нет	
5.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МАДОУ.	да	
6.	Наличие контрольного блюда.	да	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	нет	
8.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	нет	
9.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	да	
10.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	нет	
11.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	да	
12.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	да	
13.	Соблюдение графика питания воспитанников.	да	
14.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	нет	
15.	Организация питьевого режима.	да	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации:

Члены комиссии:

<u>МВ</u> (подпись)	<u>Белогурова МВ</u> (расшифровка подписи)
<u>ВВ</u> (подпись)	<u>Амисова ПВ</u> (расшифровка подписи)
Вольгина	Вольгина ИВ

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МАДОУ «Д/с № 32 «Счастливое детство»**

Дата проведения: 08.02.2023

(наименование организации)

Наименование приема пищи:

- | | | | |
|-------------------------------------|----------------|--------------------------|---------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | завтрак | <input type="checkbox"/> | полдник |
| <input type="checkbox"/> | второй завтрак | <input type="checkbox"/> | уплотненный полдник |
| <input type="checkbox"/> | обед | <input type="checkbox"/> | ужин |

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	да	
2.	Размещение в доступном для посетителей месте основного 10-дневного меню.	да	
3.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МАДОУ).	да	
4.	В меню нет запрещенных блюд и продуктов.	нет	
5.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МАДОУ.	да	
6.	Наличие контрольного блюда.	да	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	нет	
8.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	нет	
9.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	да	
10.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	нет	
11.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	да	
12.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	да	
13.	Соблюдение графика питания воспитанников.	да	
14.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	нет	
15.	Организация питьевого режима.	да	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: _____

Члены комиссии:

<u>Мороз</u> (подпись)	<u>Морозова В.И.</u> (расшифровка подписи)
<u>Васильев</u> (подпись)	<u>Васильева З.А.</u> (расшифровка подписи)
<u>Крылова</u> (подпись)	<u>Крылова В.А.</u> (расшифровка подписи)

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МАДОУ «Д/с № 32 «Счастливое детство»**

(наименование организации)

Дата проведения: 08.02.23

Наименование приема пищи:

- | | | | |
|-------------------------------------|----------------|--------------------------|---------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | завтрак | <input type="checkbox"/> | полдник |
| <input type="checkbox"/> | второй завтрак | <input type="checkbox"/> | уплотненный полдник |
| <input type="checkbox"/> | обед | <input type="checkbox"/> | ужин |

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	✓	
2.	Размещение в доступном для посетителей месте основного 10-дневного меню.	✓	
3.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МАДОУ).	✓	
4.	В меню нет запрещенных блюд и продуктов.	—	
5.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МАДОУ.	✓	
6.	Наличие контрольного блюда.	✓	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	—	
8.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	—	
9.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	✓	
10.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	—	
11.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	✓	
12.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	✓	
13.	Соблюдение графика питания воспитанников.	✓	
14.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	—	
15.	Организация питьевого режима.	✓	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации:

Члены комиссии:

<u>Сорок</u> <small>(подпись)</small>	<u>Сорокина А.Т.</u> <small>(расшифровка подписи)</small>
<u>Мам</u> <small>(подпись)</small>	<u>Вайдианова Р.Т.</u> <small>(расшифровка подписи)</small>
	<u>Иванова И.В.</u>