

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проведения контроля организации и качества питания**  
**(Родительский общественный контроль)**

**Название образовательной организации:** МБДОУ «Детский сад № 12 «Журавлик»

**Адрес организации:**

658207, Алтайский край, г. Рубцовск, ул. Дзержинского, д. 9

**Дата и время заполнения:** 07.11.2024 15<sup>00</sup>

**Председатель комиссии:** Зоринкова ОИ - заведующая р/к

**Члены Комиссии:**

1. Суворова СР - логопед
2. Онищенко ОЛ - член родительского комитета
3. Земцова ВД - член родительского комитета
4. \_\_\_\_\_

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены</b>			
1.1.	Имеется доступ:		
	- к раковинам;	✓	
	- мылу;	✓	
	- полотенцам;	✓	
1.2.	Воспитанники пользуются созданными условиями		
<b>2. Санитарно-техническое состояние групповой комнаты</b>			
2.1.	Помещение для приема пищи чистое	✓	
2.2.	Обеденные столы чистые	✓	
2.3.	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
2.4.	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
<b>3. Режим организации питания</b>			
3.1.	Имеется график выдачи готовой пищевой продукции на пищеблоке	✓	
3.2.	Предоставление горячего питания воспитанникам в соответствии с режимом дня, утвержденным заведующим	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию воспитанников</b>			
4.1.	Наличие на сайте ДОУ циклического 10дневного меню для всех возрастных групп воспитанников	✓	
4.2.	Ежедневное (фактическое) меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий размещено для ознакомления родителей на информационном стенде в холле 1 этажа	✓	
4.3.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	



4.4.	Фактический рацион питания соответствует 10дневному меню	✓	
4.5.	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	
4.6.	Соблюдение санитарных норм и правил, сроков хранения, условий хранения и реализации продуктов	✓	
4.7.	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
4.8.	Блюдо горячее	✓	
4.9.	Соблюдение питьевого режима (бутилированная вода, одноразовые стаканчики)	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
5.1.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
5.2.	Спецодежда у младшего обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная	✓	
5.3.	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
5.4.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
6.1.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Рекомендации и предложения по организации работы: \_\_\_\_\_  
Тришновское ВУСО; замечаний нет  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Дата проверки « 09 » 11 2024 г.

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_  
 подпись

Тришнов О.С.  
 расшифровка

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
 подпись

Земков В.А.  
 расшифровка

Орщук  
 подпись

Орщук О.С.  
 расшифровка

Сивова  
 подпись

Сивова С.Р.  
 расшифровка