

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: 16.01.2026 г. 11:30

Председатель комиссии: Труникова О.И. - заведующий садом

Члены Комиссии:

1. Синюкова С.Р. - медсестра
2. Земцова В.А. - член родительского комитета
3. Мурова А.А. - член родительского комитета
4. _____

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены			
1.1.	Имеется доступ:		
	- к раковинам;	✓	
	- мылу;	✓	
	- полотенцам;	✓	
1.2.	Воспитанники пользуются созданными условиями		
2. Санитарно-техническое состояние групповой комнаты			
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	✓	
3. Режим организации питания			
3.1.	Имеется график выдачи готовой пищевой продукции на пищеблоке	✓	
3.2.	Предоставление горячего питания воспитанникам в соответствии с режимом дня, утвержденным заведующим	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию воспитанников			
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)	✓	
5. Культура обслуживания			
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	✓	
6. Оценка готовых блюд			
6.1.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Рекомендации и предложения по организации работы:

*Исключить тарелки заешен и грязных вилочного
защитная и добавить в рабочий процесс*

Дата проверки « 16 » 01 2025 г.

Председатель комиссии:

подпись

Горенкова О.И.

расшифровка

Члены комиссии:

подпись

подпись

подпись

подпись

Стволова С.Р.

расшифровка

расшифровка

расшифровка

расшифровка