

**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:** 24.07.2026 11:30

**Председатель комиссии:** Фурскова О.И. - заведующий д/с

**Члены Комиссии:**

1. Сивилова С.Р. - экскурсовод
2. Држева Е.А. - член родительского общественного контроля
3. Земцова В.И. - член родительского общественного контроля
4. Жилина Е.И. - член родительского общественного контроля

| №<br>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 отсутствуют 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:

*Исходя из оценки качества продукции высшего качества; в дальнейшем следует осуществлять контроль за качеством*

Дата проверки «24» 07 2026 г.

Председатель комиссии:

подпись

Горенкова О.И.

расшифровка

Члены комиссии:

подпись

Стволова С.Р.

расшифровка

подпись

расшифровка

подпись

расшифровка

подпись

расшифровка