

Чек-лист лист
(Родительский контроль МБДОУ Дс № 2)

г. Камышин

« 12 » 12 20 25 г.

Комиссия в составе:

Яценко О.Г., Васнецова Я.И.

была проведена проверка организации питания в (МБДОУ Дс № 2) по адресу:

Спортивная 12

Время проверки:

Наименование

комплекса: полдник

Ассортимент блюд:

чай с сахаром, ватрушка с повидлом

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	—	✓
	– к раковинам для мытья рук;	—	✓
	– мылу и антисептикам;	—	✓
	– средствам для сушки рук	—	✓
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	—	✓
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	—	✓
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	—	✓
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	—	✓
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	—	✓
7	Обеденные столы чистые (протертые)	—	✓
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	—	✓
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	—	✓
10	Столовая посуда без сколов и трещин	—	✓

Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	—	✓
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	—	✓
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	—	✓
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	—	✓
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	—	✓
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	—	✓
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	—	✓
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	—	✓
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	—
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	—	✓
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	—	✓
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	—	✓

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий:

Якушино О.Г.

Ответственный за организацию питания:

Якушино О.Г.

Комиссия:

заведующий Якушино О.Г., председатели
родительского комитета Васнецов А.И.