

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

г. Камышин

« 17 » 11 20 25 г.

Комиссия в составе:

Лущикова О.В., Френкелова А.В.
была проведена проверка организации питания в (МБДОУ Дс № 2) по адресу:

Спортивная 12

Время проверки: 8²⁰

Наименование

комплекса: завтрак

Ассортимент блюд:

макароны отварные с маслом и сыром,
чай с сахаром, батон

№ 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 (протерты)	— ✓	
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:

Мурин О. Г.

Ответственный за организацию питания:

Мурин О. Г.

Комиссия:

заведующий Мурин О. Г., председатель
ред. комиссии Воронцова А. Я.