

Чек-лист № 7
(Родительский контроль за организацией питания в ДОУ)

г. Камышин

« 17 » 03. 20 15 г.

Комиссия в составе: С. Васильев, Омельников В.А.

родитель Кривова Е.В.

была проведена проверка организации питания в (МБДОУ Дс № 7) по адресу

22 Лермонтова ст.

Время проверки: 10⁰⁰

Наименование комплекса: Организация питания в ДОУ

Ассортимент блюд: Сек. фруктов

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1.	Наличие в детском саду информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3.	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
4.	Посуда без сколов	✓	
5.	Наличие в группе ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
6.	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
7.	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	✓	

8.	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	✓	
9.	Соответствие выхода блюд	✓	
10.	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
11.	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
12.	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:
отсутствует

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий

О. Юсупов О. Юсупов О. Юсупов

Ответственный

за

организацию

питания

О. Юсупов О. Юсупов О. Юсупов

Комиссия:

Кравцова, Александров

ЧЕК-ЛИСТ *п 7*

посещения пищеблока, группового помещения

Родительский контроль МБДОУ Дс № 7

ФИО родителя, группа 1 Дата 17.03.2025

Прием пищи: завтрак, второй завтрак, обед, ужин (необходимое подчеркнуть)

№	Проверено	Наличие (отметить «V»)			Комментарии
1.	Наличие утвержденного десятидневного меню	<u>Есть,</u> размещено на сайте ДОУ	Есть, не размещено на сайте ДОУ	нет	
2.	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	<u>Есть,</u> соответствует	Есть, не соответствует	нет	
3.	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	<i>соответств V</i>
4.	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	<i>соответств V</i>
5.	Полновесность порций	<u>полновесны</u>	кроме	указать вывод по меню и по факту:	
6.	Визуальное количество отходов:	-30%	30-60%	60%	<i>5%</i>
	холодные закуски				
	первое блюдо				
	второе блюдо (мясное, рыбное, из творога)				
	гарнир				
	напиток				
7.	Вкусовые качества. Ваше мнение:	<u>Вкусно</u>	Не очень	Не вкусно	
	холодные закуски				
	первое блюдо				
	второе блюдо (мясное, рыбное, из творога)				
	гарнир				
	напиток				
Ваши предложения:					