

(Родительский контроль за организацией питания в ДОУ)

г. Камышин

«17» 03 2016г.

Комиссия в составе: С.А. Восемьдесяталев : С.А. Очевельников
родитель: Кравцова К.В.

была проведена проверка организации питания в (МБДОУ Дс № 7) по адресу
М.Кв. 29

Время проверки: 08:15

Наименование комплекса: 1 корпус

Ассортимент блюд: Суп молочный рисовый, чай с
сахаром, батон, сыр

Направление проверки: организация питания дошкольника

| № 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 | ✓ | |

Бид и объем пищевых отходов после приема пищи: 3%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

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

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий

А.А. Толочко

Ответственный

Е. М. Речурова за организацию питания

Комиссия:

Е. В. Коштанова В. П. Сидорова В. А. Кравцова К. В. Краф-

ЧЕК-ЛИСТ № 7

посещения пищеблока, группового помещения

Родительский контроль МБДОУ Дс № 7

ФИО родителя, группа 5 Дата 17.03.20

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

| № | Проверено | Наличие (отметить «V») | | | Комментарии |
|-------------------|---|------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|-------------|
| | | Есть, размещено на сайте ДОУ | Есть, не размещено на сайте ДОУ | нет | |
| 1. | Наличие утвержденного десятидневного меню | | | | |
| 2. | Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному | Есть, соответствует | Есть, не соответствует | нет | |
| 3. | Температура первых блюд | >70 | 70-50 | <50 | соотв № |
| 4. | Температура вторых блюд | >60 | 60-45 | <45 | соотв № |
| 5. | Полновесность порций | <u>полновесны</u> | кроме | указать вывод по меню и по факту: | |
| 6. | Визуальное количество отходов: | -30% | 30-60% | 60% | 3% |
| | 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: | | — | | | |