

Чек-лист № 5  
(Родительский контроль за организацией питания в ДОУ)

г. Камышин

«21» 09 2020 г.

Комиссия в составе: Заведующий: А. А. Головкин  
родитель: Терехина И. И.

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

Время проверки: 12:00

Наименование комплекса: в коридоре  
Организация питания детей

Ассортимент блюд: Суп картофельный с бабками  
каша гречневая по кружочкам с курагой,  
огурец консервированный, колбаса из вареного фарша, салат

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                                                                                  | ✓ |  |

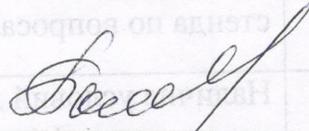
Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: 5%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий

Л. А. Головкина 

Ответственный за организацию питания

Коробейко Т. А.

Комиссия:

Заведующий: Головкина Л. А. 