

Чек-лист

Тема: «Подведение итогов по мониторингу

организации горячего питания

в 2024/2025 учебном году»

МБОУ "Средняя школа №1 г. Троицка" РК.
(именно так в Троицке)
 (наименование образовательной организации)

Май 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	

13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	✓	
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
24	Наедаются ли обучающиеся?	✓	

Рекомендации:

Члены комиссии:

1. Захарова Любовь Юрьевна
2. Мурза Навруз Мухамедович
3. Мамедова Эльзара Эльмановна
4. _____
5. _____

Заявка-соглашение на посещение групповых ячеек во время приема пищи

1. ФИО законных (ого) представителей (ля)

Зотарук Илья Владимирович

3. Запрос (цель) посещения

контроль организации питания

4. Дата и времени посещения

16.02.25 11:30

5. Контактный номер телефона

+7978 7413339

Мы (Я), Зотарук Илья Владимирович

обязуемся(юсь) соблюдать требования Положение о родительском контроле организации и качества горячего питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Радуга» пгт Зуя Белогорского района Республики Крым

Дата 16.02.25 Подписи Зотарук И.В. И.В.

Заявка-соглашение на посещение групповых ячеек во время приема пищи

1. ФИО законных (ого) представителей (ля)

Мурин Надежда Викторовна

3. Запрос (цель) посещения

контроль организации питания

4. Дата и времени посещения

16.05.2025 11:30

5. Контактный номер телефона

7978 7401834

Мы (Я), Мурин Надежда Викторовна

обязуемся(юсь) соблюдать требования Положение о родительском контроле организации и качества горячего питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Радуга» пгт Зуя Белогорского района Республики Крым

Дата 16.05.25 Подписи Мурин Н.В. Н.В.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

« 16 » мая 20 25

Комиссия в составе:

Михаилова Ирина Ровновна, Никольский Михаил Николаевич, Заварова Ирина Владимировна
проводившая проверку: "Михаилова"

	Вопрос	Да/Нет
1	Имеется ли меню для ознакомления родителей на сайте учреждения?	
	А) да	✓
	Б) нет	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются запрещенные блюда и продукты	
5	Соответствует ли количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (суточные пробы)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10	Достаточно ли необходимой посуды для приготовления пищи на пищеблоке?	
	А) да	✓
	Б) нет	

11	Соответствует ли состояние посуды для приема пищи требованиям СанПиН?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Соответствует ли состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Соблюдается ли график выдачи пищи?	
	А) нет	
	Б) да	✓

Карта мониторинга качества организации питания (родительский контроль)

Название образовательной организации: МБОУ г.о. «Рада» п.п. и з.п. Виноградского р.п. ОР

Адрес: п.п. з.п. ул. Туруна д. 18 организации:

Дата: 16.05.25 и 12:45 время заполнения:

Ф.И.О. родителей, группа:

Захарчук Любовь Владимировна "Пожелухи"
Людмила Каренра Игоревна "Золотухи"
Мещетова Анжора Рубеновна "Киносеги"

ПРОВЕРКА ОТВЕДЕННОГО МЕСТА В ГРУППЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте	✓	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	✓	
5. Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
6. Спецдежда у обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная	✓	
7. Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	✓	
8. Основное блюдо горячее	✓	

Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:
(подпись)

(расшифровка)

Захарчук Л.В.
Мещетова Э.

АКТ

по итогам проверки родительского контроля организации и качества питания обучающихся МБДОУ д/с «Радуга» пгт. Зуя Белогорского района Республики Крым

Дата проведения родительского контроля: 16.05.2025г.

Цель контроля: Проверка организации и качества питания обучающихся ДОУ.

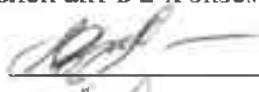
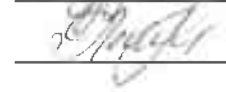
Результаты контроля:

В ходе проведения родительского контроля в образовательном учреждении, мы посетили кухню, познакомились с технологией приготовления пищи, осмотрели качество продуктов питания, убрали полочки, развешивали продукты, меню, составили расписания, вывешиваем расписание. Все соответствует норме. Расселили группы, пометили как все готовит и хранит пищу. Создали все условия для детей.

В

присутствии

была проверена организация питания обучающихся и составлен акт в 2-х экземплярах.

ФИО. Водарчук Л.В.		подпись
ФИО. Мухоморова ИИ		подпись
ФИО. Пассетова Э.Р.		подпись
ФИО.		подпись
ФИО.		подпись
ФИО.		подпись

Другие представители контроля:

ФИО.		подпись
ФИО.		подпись