

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

МБДОУ д/с «Радуга» пгт. Зуя Белогорского района Республики Крым
(наименование образовательной организации)

декабрь, 2024

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	Да	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	Да	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися? (сканкопия или фото)	Да	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей? (фото)	Да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	Да	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	Да	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	Да	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	Да	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	Да	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60°C)?	Да	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	Да	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	Да	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		Нет
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	Да	
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки? (фото обеденного зала, раздачи)	Да	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		Нет
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к	Да	

	раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	Да	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		Нет
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		Нет
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	Да	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания? (фото)	Да	
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	Да	
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах? (фото)	Да	
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	Да	
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	Да	
28	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	Да	
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	Да	
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	Да	
31	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи? (сканкопия или фото)	Да	
32	Наедаются ли обучающиеся?	Да	

Всё в соответствии

Комиссия в составе:

1. Меметова Э.Р.

2. Захарчук Л.В.

3. Музыка Н.И.

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: 11.12.2024

Цель контроля: Проверка организации и качества питания обучающихся ДОУ.

Результаты контроля:

В результате проверки качества питания мы удовлетворены на 100%. 10-дневное меню разнообразное, повторений нет, не допускаются ошибки (ошибки) нет, порции соответствуют, температура блюд соответствует, макароны и гарниры нет, условия для личной гигиены детей в соответствии, еда едят с удовольствием, также едят с удовольствием в родительские часы и выносятся на вход для родителей, посуда чистая, без сколов, тарелки, чашки и ложки, порции большие.

В

присутствии

была проверена организация питания обучающихся и составлен акт в 3-х экземплярах.

ФИО

Мамитова Э.Р.

подпись

ФИО

Захарчук Л.В.

подпись

ФИО

Зуева Н.И.

подпись

ФИО

подпись

ФИО

подпись

ФИО

подпись

Другие представители контроля:

ФИО

подпись

ФИО

подпись