

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация конкурса «Школьная еда — пища для ума!»

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Радуга» пгт. Зуя Белогорского района Республики Крым
(наименование образовательной организации)

Март, 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? (фото)	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей? (фото)	✓	
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? (фото)	✓	
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)? (фото)	✓	
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	Прошел ли конкурс «Кулинарные традиции нашей семьи»?	✓	
25	Как Вы считаете проведение конкурса помогает улучшить организацию питания?	✓	

Комиссия в составе:

1. Кешиетова Эльвара Я.Ф.
2. Жапарух Любовь В.В.
3. Муртаза Наренра М.В.
4. _____
5. _____

Заявка-соглашение на посещение групповых ячеек во время приема пищи

1. ФИО законных (ого) представителей (ля)

Зинуров Алексей Владимирович

3. Запрос (цель) посещения

Контроль качества питания

4. Дата и времени посещения

13 марта 11:30

5. Контактный номер телефона

+7 71 741 3333

Мы (Я),

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 13.03.25 Подписи

Зинуров А.В. В.В.

Заявка-соглашение на посещение групповых ячеек во время приема пищи

1. ФИО законных (ого) представителей (ля)

Муром Надежда Игоревна

3. Запрос (цель) посещения

Контроль организации питания

4. Дата и времени посещения

13.03.25 8:11:30

5. Контактный номер телефона

7971 790 4854

Мы (Я),

Муром Надежда Игоревна

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 13.03.25 Подписи

Муром Н.И. Муром Н.И.

Карта мониторинга качества организации питания (родительский контроль)

Название образовательной организации: МБОУ г. Иркутск "Иркутский муниципальный лицей"

Адрес: ул. Тургенева д. 18 организации:

Дата 13.12.20 и 14.30 время заполнения:

Ф.И.О. родителей, группа:

Захарова Любовь Владимировна "Почему-то"
Мурта Мурта Ширекна "Золотая"
Мамедова Дарья Руслановна "Корона"

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 (протерты)	✓	
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)

Захарова Л.В.
Мурта М.Ш.
Мамедова Д.Р.

Захарова Л.В.
Мурта М.Ш.
Мамедова Д.Р.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

« 13. » марта 20 25

Комиссия в составе:

Михайлова Татьяна Владимировна Иванова Елена Владимировна Мухоморова Елена Владимировна
Борисова Елена Владимировна Зайцева Елена Владимировна Заварзина Елена Владимировна
проводившая проверку: Борисова Елена Владимировна

	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	✓

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: 13.03.25.

Цель контроля: Проверка организации и качества питания обучающихся ДОУ.

Результаты контроля:

В ходе проверки родительского контроля в образовательной учреждении для посещения кухни, рассмотрели типичную приготовленную пищу, оценили качество продуктов питания, уборку помещений, размещение продуктов, меню, состояние посуды, товарное соседство, все соответствует норме. Все соответствует норме. Посетили группу, посмотрели как все готовится к приему пищи. Создают все условия для детей.

В

присутствии

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

Ф.И.О.

Мурта М.

подпись

Ф.И.О.

Зиярца Л.В.

подпись

Ф.И.О.

Мещерява Е.Р.

подпись

Ф.И.О.

подпись

Ф.И.О.

подпись

Ф.И.О.

подпись

Другие представители контроля:

Ф.И.О.

подпись

Ф.И.О.

подпись