

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	
	А) нет	
	Б) да	✓
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) нет	
	Б) да	✓
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	✓
14	Соблюдается ли график выдачи пищи?	
	А) нет	
	Б) да	✓

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: *Н.О.В. 2025*
 Комиссия проводившая проверку: *Добровникова А.В., Довань А.В., Карахан Т.Т.*
 Группа: *подготовительная А*

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да	✓
	Б) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	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 повторы в смежные дни	
5	Соответствует ли регламентированное цикличным меню 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?	
	А) да	✓
	Б) нет	

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией питания в МБДОУ)

« 16 » 08 2025 г.

Комиссия в составе:

Добровникова Л.В., Довгань Л.В.,
Каракаш Т.А.

провела проверку организации питания в МБДОУ «Советский детский сад № 2
«Березка».

Время проверки: 12.00

Направление проверки: комбинированное

№ 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	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
6	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	—	
7	Соответствие выхода блюд	✓	
8	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
9	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
10	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

Объем менее 15% в основном овощи

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

1) Внести в рацион кулинарные продукты

2)

3)

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий А.П. Комиссарова

Ответственный за организацию питания

Каракаш Т.А.

Комиссия:

Л.В., Л.В., Т.А.

Лист посещения пищеблока, групповых помещений

1. ФИО родителя Каракаш Татьяна Александровна

2. Дата посещения 11.08.2025

3. Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 с кратким указанием причин снижения оценки: 5. Нарушений нет

Предложения: Внести в рацион кисломолочные продукты

Замечания: Нет

Слова благодарности: Выражаю искреннюю благодар-
ность поварами за вкусную еду

4. Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами МБДОУ
оставленных комментариев:

11.08.2025

5. Принятые меры по результатам рассмотрения комментариев:

В основное меню внести кисломолоч-
ные продукты

Родитель [подпись] дата «11» 08.2025

Заведующий _____ дата «11» 08.2025

