

# Чек-лист

## Родительский контроль за организацией питания в СП МБОУ «Наташинская средняя школа» - детский сад «Зайчик» с.Наташино

Комиссия в составе: Савишневой В.М. - руковод. СТ;  
Захотей Т.Т. - стар. воспитатель;  
Скворцовой Л.М. - завед. хозяйством;  
Лосиной С.М. - представитель родит. обществ.

Дата и время заполнения: 12.09.2023г. 12:30 мин.

| № п/п                                                                                   | Показатель качества/вопросы                                                                                                            | ДА | НЕТ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>1. Условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены</b>                   |                                                                                                                                        |    |     |
| 1.                                                                                      | Имеется доступ:                                                                                                                        |    |     |
|                                                                                         | к раковинам;                                                                                                                           | +  |     |
|                                                                                         | мылу;                                                                                                                                  | +  |     |
|                                                                                         | полотенцам;                                                                                                                            | +  |     |
| 2                                                                                       | Воспитанники пользуются созданными условиями                                                                                           | +  |     |
| <b>2. Санитарно-техническое состояние столовой</b>                                      |                                                                                                                                        |    |     |
| 3                                                                                       | Помещение для приема пищи чистое                                                                                                       | +  |     |
| 4                                                                                       | Обеденные столы чистые, скатерти чистые                                                                                                | +  |     |
| 5                                                                                       | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений                                                                                       | +  |     |
| 6                                                                                       | На столовых приборах отсутствует влага                                                                                                 | +  |     |
| 7                                                                                       | Столовые приборы без сколов и трещин                                                                                                   | +  |     |
| 8                                                                                       | Уборка помещения для приема пищи производится после каждого приема пищи                                                                | +  |     |
| 9                                                                                       | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в помещении не обнаруживаются                                                        | +  |     |
| <b>3. Режим организации питания</b>                                                     |                                                                                                                                        |    |     |
| 10                                                                                      | Имеется режим организации питания в столовой                                                                                           | +  |     |
| 11                                                                                      | Имеется график выдачи готовой пищевой продукции на пищеблоке                                                                           | +  |     |
| 12                                                                                      | Предоставление горячего питания воспитанникам в соответствии с режимом дня, утвержденным заведующим                                    | +  |     |
| <b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию воспитанников</b> |                                                                                                                                        |    |     |
| 13                                                                                      | Наличие на сайте ДОО цикличного меню для всех возрастных групп воспитанников                                                           | +  |     |
| 14                                                                                      | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей в приемной комнате группы, на информационном стенде в холле 1 этажа | +  |     |
| 15                                                                                      | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены                   | +  |     |
| 16                                                                                      | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты                                                                                        | +  |     |
| 17                                                                                      | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья                                                                              | +  |     |
| 18                                                                                      | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют                                                                                           | +  |     |
| <b>5. Культура обслуживания</b>                                                         |                                                                                                                                        |    |     |
| 19                                                                                      | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд                                         | +  |     |
| 20                                                                                      | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное                                                                          | +  |     |
| 21                                                                                      | На обеденных столах имеются салфетки                                                                                                   |    | +   |
| 22                                                                                      | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит                                                                        | +  |     |

| 6. Оценка готовых блюд |                                                                                                                                      |   |  |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 24                     | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | + |  |

С результатами, занесенными в чек - лист ознакомлены:

Руководитель СП:

Мещу Савишенина В.М.

Ответственный за организацию питания:

Мещу Савишенина В.М.

Члены комиссии:

ЗФ Захаров Н.Т.  
СФ Скворцова Л.М.  
СФ Лосенко С.М.

|    |                                                                        |   |  |
|----|------------------------------------------------------------------------|---|--|
| 1  | Внешний вид и запах готовых блюд, выложенных на тарелку                | + |  |
| 2  | На блюдах нет лишнего жира, соусов, заливок                            | + |  |
| 3  | Блюда выложены аккуратно, красиво                                      | + |  |
| 4  | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |
| 5  | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |
| 6  | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |
| 7  | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |
| 8  | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |
| 9  | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |
| 10 | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |
| 11 | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |
| 12 | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |
| 13 | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |
| 14 | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |
| 15 | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |
| 16 | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |
| 17 | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |
| 18 | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |
| 19 | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |
| 20 | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |
| 21 | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |
| 22 | Блюда выложены в тарелку, на тарелке нет лишнего жира, соусов, заливок | + |  |