

Чек-лист родительского контроля организации питания

в МБОУ «Кадетская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза
Матвея Степановича Батракова» структурное подразделение Детский сад «Щелкунчик»
(наименование организации)

Дата проведения: 07.02.2025

Наименование приема пищи:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> завтрак | <input type="checkbox"/> полдник |
| <input type="checkbox"/> второй завтрак | <input checked="" type="checkbox"/> уплотненный полдник |
| <input type="checkbox"/> обед | <input type="checkbox"/> ужин |

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	✓	
2.	Размещение в доступном для посетителей месте основного 10-дневного меню.	✓	
3.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МБДОУ).	✓	
4.	В меню нет запрещенных блюд и продуктов.	✓	
5.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.	✓	
6.	Наличие контрольного блюда.	✓	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	—	
8.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	—	
9.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	✓	
10.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	—	
11.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	✓	
12.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	✓	
13.	Соблюдение графика питания воспитанников.	✓	
14.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	—	
15.	Организация питьевого режима.	✓	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/
соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: _____

Члены комиссии:

[Подпись]
(подпись)

[Подпись]
(расшифровка подписи)

[Подпись]
(подпись)

[Подпись]
(расшифровка подписи)

[Подпись]
(подпись)

[Подпись]
(расшифровка подписи)

Чек-лист родительского контроля организации питания

в МБОУ «Кадетская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза
Матвея Степановича Батракова» структурное подразделение Детский сад «Щелкунчик»
(наименование организации)

Дата проведения: 11.02.2025

Наименование приема пищи:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> завтрак | <input type="checkbox"/> полдник |
| <input type="checkbox"/> второй завтрак | <input type="checkbox"/> уплотненный полдник |
| <input type="checkbox"/> обед | <input type="checkbox"/> ужин |

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	✓	
2.	Размещение в доступном для посетителей месте основного 10-дневного меню.	✓	
3.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МБДОУ).	✓	
4.	В меню нет запрещенных блюд и продуктов.	✓	
5.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.	✓	
6.	Наличие контрольного блюда.	✓	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	—	
8.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	—	
9.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	✓	
10.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	—	
11.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	✓	
12.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	✓	
13.	Соблюдение графика питания воспитанников.	✓	
14.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	—	
15.	Организация питьевого режима.	✓	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: _____

Члены комиссии:

[Подпись]
(подпись)

Богданова И.В.
(расшифровка подписи)

[Подпись]
(подпись)

Витуров С.В.
(расшифровка подписи)

[Подпись]
(подпись)

Себякина В.В.
(расшифровка подписи)