

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией питания в ДОУ)

г. Барнаул

«05» 11 2025 г.

Комиссия в составе:

Председатель: М.М. Еремашова
Члены комиссии: Рыбакова Н.И. Мельникова С.А.
Пасмурова Н.И.

была проведена проверка организации питания в (МБДОУ «») Ураши по адресу д. 16

Время проверки: 12¹⁰

Наименование комплекса: обед

Ассортимент блюд: Финифей овсяной суп картофельной с мяском

Суп с мясом картофельное пюре соул овощной
компот из сухофруктов с сахаром и медом
 Направление проверки:

№ 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	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Посуда без сколов	✓	
6	Наличие в группе циклического меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в детском саду приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9	Наличие в группе ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	—	
12	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	✓	

13	Соответствие выхода блюд	✓	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу, ожидаемому согласнорецептуре приготовления	✓	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: мусор 25%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий *Е.Д.* М.И. Ермаков

Ответственный за организацию питания *Е.Д.* М.И. Ермаков

Комиссия:

Председатель: *Е.Д.* М.И. Ермаков
 Члены комиссии: *Е.Д.* Александров Н.В.
Е.Д. Александров С.А.
Е.Д. Тасмажов Н.И.

Права родителей (законных представителей) при посещении:

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией питания в ДОУ)

с. Байрактеев

«20» ноября 2025 г.

Комиссия в составе:

Басмирова Н.М. Ломакина С.А. Габалова Н.М.

была проведена проверка организации питания в (МБДОУ «») бурактеево
адресу Даро 16

Время проверки: 8⁴⁵

Наименование комплекса: завтрак

Ассортимент блюд: Желе, молочная кашка, омулургой
с повидлом, чай с сахаром

Направление проверки:

№ 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	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Посуда без сколов	✓	
6	Наличие в группе циклического меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в детском саду приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9	Наличие в группе ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	-	
12	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	✓	

13	Соответствие выхода блюд	✓	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу, ожидаемому согласнорецептуре приготовления	✓	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✗	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: миска 10%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий Жунак М.Н.

Ответственный за организацию питания Ураваева В.А.

Комиссия:

Баенсукова Н.М.
Аллаева С.А.
Родина Н.И.

Права родителей (законных представителей) при посещении:

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией питания в ДОУ)

г. Варнавин

«04» 12 2025 г.

Комиссия в составе:

Робакото Н.И. Таваскерва Ш.И.

была проведена проверка организации питания в (МБДОУ «» Бурашево по адресу Лето 16

Время проверки: 12¹⁰

Наименование комплекса: обед

Ассортимент блюд: Овощи салатов, Борщ со сметаной, Жаркое по французскому, Кисель, Каша из сушеных фруктов с сахаром;

Направление проверки:

№ 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	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Посуда без сколов	✓	
6	Наличие в группе циклического меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в детском саду приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9	Наличие в группе ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню		
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	—	
12	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	✓	

13	Соответствие выхода блюд	✓	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу, ожидаемому согласнорецептуре приготовления	✓	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: мешки 15%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий _____ *Дети* _____ *Зуева И В*

Ответственный за организацию питания _____ *Г* _____ *Ураженко В А*

Комиссия:

_____ *Рабакова И И*
 _____ *Исаишвили И И*

Права родителей (законных представителей) при посещении:

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией питания в ДОУ)

г. Барнаул

«15» 12 2025 г.

Комиссия в составе:

Жаммукова ИИ Рогова ИИ Давыдова СА

была проведена проверка организации питания в (МБДОУ «») Бурелес по адресу Ладо 16

Время проверки: 9¹⁰

Наименование комплекса: завтрак

Ассортимент блюд: Каша овсяная манная Батон с маслом сливочным, сыр, Чай с сахаром

Направление проверки:

№ 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	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Посуда без сколов	✓	
6	Наличие в группе цикличного меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в детском саду приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9	Наличие в группе ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	-	
12	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	✓	

13	Соответствие выхода блюд	✓	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу, ожидаемому согласнорецептуре приготовления	✓	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: миски 10%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий Ольга Бугаева И.Н.

Ответственный за организацию питания Кравченко В.А.

Комиссия:

Роберт М.И.
Гаспаров М.И.
Полосин С.И.

Права родителей (законных представителей) при посещении:

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией питания в ДОУ)

г. Баранавичи

«30» 12 2025 г.

Комиссия в составе:

Федякова Н.И.
Жасинярова Н.И.

была проведена проверка организации питания в (МБДОУ «») бурашчи по адресу с. Баранавичи ул. Лазо 16

Время проверки: 11 30

Наименование комплекса: обед

Ассортимент блюд: Омлет с грибами, Суп картофельный с капустой, Салат из огурцов, картофельное пюре, соус сметанный

Направление проверки:

№ 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	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Посуда без сколов	✓	
6	Наличие в группе циклического меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в детском саду приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9	Наличие в группе ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	✓	
12	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	✓	

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией питания в ДОУ)

г. Барнаул

«15» 01 2026 г.

Комиссия в составе:

Ломанина С.А. Фобасова М.И. Засихирова Н.М.

была проведена проверка организации питания в (МБДОУ «Бурелашо» по адресу с. Барнаул ул. Чапаев 16

Время проверки: полдень 15-20

Наименование комплекса: полдень

Ассортимент блюд: Запеканка рисовая с цуккини соусом сметанным, сладкий чай с сахаром и лимонами

Направление проверки:

№ 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	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Посуда без сколов	✓	
6	Наличие в группе цикличного меню для ознакомления		
7	Наличие в детском саду приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии		
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета		
9	Наличие в группе ежедневного меню с составом и выходом блюд		
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены		
12	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	✓	

13	Соответствие выхода блюд	✓	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу, ожидаемому согласнорецептуре приготовления	✓	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения		
16	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания		

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: мешки 30%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий Игорь Бушмаков ИИ

Ответственный за организацию питания Мравинская АА

Комиссия:

Тасмуханова ИИ Игорь

Родина ИИ Игорь

Мравинская АА Игорь

Права родителей (законных представителей) при посещении:

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией питания в ДОУ)

с. Барабаш

«23» января 2026 г.

Комиссия в составе:

Антомина С.А. Родикова И.И. Ткачурова И.И.

была проведена проверка организации питания в (МБДОУ «Буряш» по адресу Барабаш д.16

Время проверки: обед 12²⁰

Наименование комплекса: обед

Ассортимент блюд: Салат из биологической капусты и свеклы

Суп с морской капустой и мясом со сметаной. Ябло в сметанном соусе с каршофельными пюре. Намочка мякочный с сахаром

Направление проверки:

№ 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	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи		
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Посуда без сколов	✓	
6	Наличие в группе цикличного меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в детском саду приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии		
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета		
9	Наличие в группе ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	✓	
12	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)		

