

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «РОМАШКА» С.КОНСТАНТИНОВКА»
СИМФЕРОПОЛЬСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Чек-лист

Состав Совета:

*Яковлева С.Д., Курбанов Т.Р., Мельникова А.И.,
Костенко А.В., Кабдуллаев С.С., Чепелюк А.Е.*

Ассортимент блюд:

*Завтрак: Капеш, омлет мясной, бутерброд с колбасой, чай с
молочком, 2 завтрак: сок фруктовый, кондитер. изделия (фриш)
Обед: Рассольник мясной, каша гречневая, котлеты из пер.
рыбного, овощи отваренные (помидор), картофельное пюре, компот из сухофруктов. Полдник: Творог детский, фрукты
сметана, каша с молочком*

6.11.2025

(дата)

№ 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 образовательного учреждения для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи обучающимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей)?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	Имеются ли в группе стенды по вопросам здорового питания обучающихся?	✓	
7	Размещена ли на информационных стендах информация о здоровом питании (и о вредной пище)?	✓	
8	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (в столовой/зоне приема пищи)?	✓	
9	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
10	Имеются ли протоколы лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд?	✓	
11	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
12	Предусмотрена ли организация питания обучающихся с учетом особенностей их здоровья?	✓	
13	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	

14	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?	✓	
15	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	✓	
16	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	✓	
17	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
18	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
19	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
20	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	✓	
21	Ведется ли ежедневно журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	✓	
22	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
23	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
24	Есть ли контрольная порция?	✓	
25	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
26	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
27	Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
28	Наедаются ли обучающиеся?	✓	
29	Большой ли объем пищевых отходов после приема пищи?	✓	✓
31	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
32	Есть ли положение о питьевом режиме?	✓	
33	Организован ли питьевой режим?	✓	
35	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	✓	
36	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?	✓	
37	Проводится ли влажная уборка обеденного зала/зоны после каждого приема пищи?	✓	
38	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	✓	
39	Есть ли график проветривания помещения для приёма пищи?	✓	
40	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	✓	
41	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	
42	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	✓	
43	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	✓	
44	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	✓	
45	Чистая ли в столовой/группе посуда и приборы для приёма пищи?	✓	
46	Столовая посуда без сколов и трещин? .	✓	

47	Внешний вид сотрудников (перчатки одноразовые, головные уборы, одежда-халат или фартук, обувь сменная) соответствует нормам?	✓	
48	Обнаружены ли в столовой/группе насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
49	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
50	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
52	Есть ли утвержденный заведующим график приема пищи обучающимся?	✓	
53	Достаточно ли продолжительности перемены для приема пищи?	✓	

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий хозяйством Алимова С. А.

Повар Резеренов

Заведующий Алимова С. А.

Члены Совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в ДОУ:

Курбанова А. Р.

Семешко

Мамаилова Р. Ш.

Костинко А. В.

Кастунцева С. С.

АКТ № 3

проверки организации питания в МБДОУ «Детский сад «Ромашка» с. Константиновка» членами Совета родительского контроля за организацией питания обучающихся

Дата проведения проверки: 01.11.2025

Время проверки: 11:35

Состав комиссии:
Ивченко А.Д., Курбанов Б.Р., Шенякина А.И.,
Костенко А.В., Забдулаев С.С., Чачаев А.В.

Комиссия провела проверку организации питания:

№ п/п	Вопросы	Да/нет	Комментарии
1.	Имеется ли в детском саду утвержденное меню, размещенное в группе и на стенде детского сада?	✓	
2.	В меню включены фрукты и сок?	✓	
3.	Имеется ли в бракеражном журнале органолептическая оценка блюд	✓	
4.	Оценка вкусовых качеств готовых блюд (контрольное блюдо на пищеблоке)		
	отлично	✓	
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
5.	Соблюдается сервировка столов при приеме пищи?	✓	
6.	Соблюдаются санитарные требования при организации питания в группе?	✓	
7.	Имеется ли большое количество отходов?	—	

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОВЕРКИ:

ЧЛЕНЫ КОМИССИИ:

Ивченко А.Д.
Курбанов Б.Р.
Шенякина А.И.
Костенко А.В.
Забдулаев С.С.