

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

Чек-лист

Состав Совета:

*Джамалко А.Д., Курбанов Ф.Р., Исмаилов А.Ш.,
Космелко А.В., Кабдулаев С.С., Ченемко А.С.*

Ассортимент блюд:

*Завтрак: каша, несладкая кисельница, бутерброд с маслом, кофе/чай
клеточек с молоком. 2 завтрак: сок фруктовый, кефир/йогурт
Обед: Суп картофельный с рыбными фрикадельками, каша
пшеничная, котлеты рыбные и куриные, овощи/картофель (с гарниром
сочетая), хлеб ржаной, компот, желе с фруктами
Полдник: пюре/пюре из овощей с котлетой/фрикаделькой
Фрукты свежие, чай с сахаром*

5.12.2015

(дата)

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

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

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

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий хозяйством Алимова Е.А.

Повар Радия Назарова

Заведующий Алимова Е.А.

Члены Совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в ДООУ:

Курбанова Л.Р.

Сеттеганов А.В.

Маммаева А.Ш.

Котиев А.В.

Алибаева С.С.

АКТ № 4

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

Дата проведения проверки: 5.12.2015

Время проверки: 11⁴⁰

Состав комиссии: Зурмиева А.В., Курбанова Ю.Р., Чинамалова А.Ш.,
Котеева А.В., Раббуллова С.С., Чинамалова А.С.

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?	да	
2.	В меню включены фрукты и сок?	да	
3.	Имеется ли в бракеражном журнале органолептическая оценка блюд	да	
4.	Оценка вкусовых качеств готовых блюд (контрольное блюдо на пищеблоке)		
	отлично	+	
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
5.	Соблюдается сервировка столов при приеме пищи?	да	
6.	Соблюдаются санитарные требования при организации питания в группе?	да	
7.	Имеется ли большое количество отходов?	нет	

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ
ПРОВЕРКИ: _____

ЧЛЕНЫ КОМИССИИ: Зурмиева А.В.
Курбанова Ю.Р.
Чинамалова А.Ш.
Котеева А.В. Котеева
Чинамалова А.С.
Раббуллова С.С.