

ЧЕК-ЛИСТ  
проведения проверки организации и качества питания

Наименование: МБДОУ «Детский сад №2»  
 Адрес организации: ул. Советская, 32  
 Дата заполнения: 12.02.2024  
 Участники проведения мониторинга (ФИО) Жаренко Светлана  
Алексеевна

№	Критерии оценки	ДА	НЕТ
1	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	да	
2	Санитарное состояние помещений пищеблока соответствует нормам	хорошее	
3	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	соответ	
4	Соблюдение температурного режима выдачи готовых блюд	соблюдает	
5	Обеденные столы чистые (протертые)	чистые	
6	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	без повреждений	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	без сколов	
8	На столовых приборах отсутствует влага	отсутст	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	проводится	
10	Организация приема пищи в соответствии с графиком	да	
11	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	соответ	
12	Сервировка столов, гигиена приема пищи, оформление блюд	соответ	
13	Понравились детям блюда	да	
14	Созданы условия соблюдения правил личной гигиены для детей	да	
15	Спецодежда у персонала (младших воспитателей, поваров) чистая, опрятная, перчатки в наличии	да	
16	Журнал бракеража готовой продукции ведется/заполнен	да	

17	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей	да	
18	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	не выявлены	
19	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	отсутствует	
20	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	организовано	
21	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	отсутствует	
22	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	имеется	
23	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	да	
24	На обеденных столах имеются салфетки	да	
25	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	да	
26	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	да	

Акт № 1

посещения помещения для приема пищи общественный представитель(и) (ФИО)

Карпенко Светлана Алексеевна

Дата посещения: 12.02.2024 г.

Оценка существующей организации питания в ДОО от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):

В ходе проверки проверено качество, свежесть и правильное хранение продуктов, выход готовой продукции, сервировка стола, проведена друственная уборка в обед, температур подачи блюд сервировка, нормы выдачи пищи соблюдены меню и меню соответствует

Замечания:

В ходе проверки нарушений не выявлено

Предложения:

Предложений нет

Общественный представитель:

Карпенко С.А.

Карп

« 12 » 02 20 24 г.

ФИО

подпись

дата

«    »    20    г.

ФИО

подпись

дата

Ответственный за организацию питания в ДОО:

Титрушина Т.В.

Титру

« 12 » 02 20 24 г.