

ЧЕК ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 350» Г.О. САМАРА

Дата проверки 14 июня 2024г.
 Тема контроль за ведением журнала бракеража готовой продукции и составлением ежедневного меню


Председатель комиссии: заведующий Баландина О. В.
 Члены комиссии: Моисеева Т. А.
 Вельдяксова Л. В.
 Демина С. С.
 Зименкова А. В.


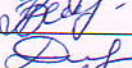
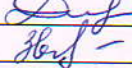
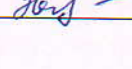
Направление работы комиссии	Да	Нет	Примечание, уточнение
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы ДОУ?	+		
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей?	+		
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей детей с указанием нормы выхода и калорийности блюда?	+		
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	+		
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Приложение 6 к СанПиН	+		
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		+	
Соответствие реализованных блюд утвержденному меню?	+		
Соответствует ли количество приемов пищи, регламентированное цикличным меню режиму работы школы и детского сада?	+		
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? (не менее трех человек)	+		

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	+		
Выявились ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+	
Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевой аллергии)?		+	
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	+		
Обнаруживались ли в столовой группы и на пищеблоке насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+	
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+	
Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды	+		
Подача и сервировка блюд удовлетворяет культуре питания?	+		
Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)	+		
Выполнение санитарных требований работниками пищеблока (маски, перчатки)?	+		
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирование) детей, с согласия родителей)	+		
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи в разрезе одной группы			1,4 литра, жидкие

Наличие в меню и использование свежих овощей?			
---	--	--	--

Общий вывод по итогам проверки: по результатам проведенной проверки выявлено, что организация горячего питания в ДОУ оценивается хорошо. Сотрудники соблюдают санитарно-гигиенические требования. Вся необходимая документация имеется на пищеблоке (10 дневное меню; ежедневное меню; бракеражный журнал и др.), а так же имеется наглядная информация по организации здорового питания. В ходе проверки выявлено, что предложенные блюда дети употребляли с удовольствием. Количество отходов минимальное.

Председатель комиссии: заведующий  /Баландина О. В.

Члены комиссии:  /Моисеева Т. А.
 /Вельдякова Л. В.
 /Демина С. С.
 /Зименкова А. В.