



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

Дата проверки 16 сентября 2025г.
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.
Бессонова Л. В.
Маркова Н. М.

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?	+		

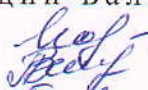
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? (не менее трех человек)	+		
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	+		
Выявились ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии 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	+		
Поддача 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			1,5 литра, жидкие
Наличие в меню и использование свежих овощей?			

Общий вывод по итогам проверки: по результатам проведенной проверки установлено: организация горячего питания в ДООУ оценивается как «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 ели с удовольствием. Количество отходов минимальное.

Председатель комиссии: заведующий Баландина О. В. 

Члены комиссии: Моисеева Т. А.

Вельдякова Л. В. 

Бессонова Л. В. 

Маркова Н. М. 