

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 10.04.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Мелансая Л.В.2. Бельман О.В.3. Димосенко Ю.В.

4. _____

5. _____

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	✓
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓

	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
12	Б) нет	
	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
13	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
14	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
15	Б) нет	
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
16	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
17	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
18	Б) нет	
	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
19	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
20	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
21	Б) нет	

АКТ

о контроле качества горячих блюд и соблюдением режима питания

в МКДОУ д/с № 496 «Золушка»

от «10» 04 2023 г.

время 17⁰⁰

В целях осуществления планомерного контроля качества питания была проведена проверка за организацией и качеством питания обучающихся МКДОУ д/с № 496 «Золушка»

Комиссия родительского контроля МКДОУ д/с № 496 «Золушка» в составе 3 человек:

1. Юлиансон А.В.
2. Мельниченко Ю.В.
3. Беломан А.В.
- 4.

В ходе контроля было проверено:

1. Предмет контроля чай
2. Система работы пищеблока ДОУ по организации горячего питания дошкольников;
3. Соблюдение внешнего вида работников пищеблока,
4. Санитарно – гигиенических норм
5. Температурный режим

В группе для детей (2-3) № _____, ясли
(3-4) № _____, II младшая
(4-5) № _____, средняя
(5-6) № 7, старшая
(6-7) № _____, подготовительная

В ходе проверки было выявлено:

Наименование блюд соответствует меню на «10» 04 2023 г.

Перечень блюд:

1. Омлет
2. Чай с сахаром
3. Вино фруктовое
- 4.
- 5.

Описание блюда:

Омлет соответствует внешнему виду
цвет желтый, без посторонних примесей
Чай с сахаром соответствует рецептуре

Вывод комиссии:

Чай соответствует санитарно-гигиеническим
требованиям, омлет внешнего
красивый соответствует рецептуре
и качеству пищи

Председатель комиссии:

- Члены комиссии: 1. Юлиансон А.В. Юлиансон
2. Беломан А.В. Беломан
3. Мельниченко Ю.В. Мельниченко