

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 15 «Сказка» с.Дивное
(МКДОУ № 15 «Сказка» с.Дивное)

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания детей в
МКДОУ № 15 «Сказка» с.Дивное

Дата и время проведения проверки: 6.11.24г 11.00.

Члены комиссии, проводившие проверку: согласно Приказа № 234-09 от 10.10.24г: ответственный за организацию питания Мишенский Е.Е., педагога Староконов А.А., зам. заведующего по ВМР Яблкова А.М., член Управляющего совета по осуществлению "Родительского контроля за организацией питания" из числа родителей Солоник М.Н. провели проверку за качеством питания.

Показатель качества	Да	Нет
Организация питания в группе <u>№2 (ассионал)</u>		
Помещение для приема пищи чистое	✓	
Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
Сервировка столов аккуратная	✓	
Комплекты посуды есть на каждого ребенка	✓	
На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Уборка помещений проводится качественно	✓	
Блюда выносятся ко времени приема пищи, без задержек	✓	
Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Воспитатели, организующие кормление детей, в халатах и косынках	✓	
Воспитатели помогают детям принимать пищу, обучают навыками поведения за столом	✓	
Воспитатели рассказывают о пользе продуктов и блюд		

Воспитатели настойчиво предлагают детям блюда, но не принуждают есть	✓	
Меню		
Есть утвержденное меню для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
В меню отсутствуют повторы блюд на одну неделю	✓	
Количество обязательных приемов пищи соответствуют времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
Питание организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
Организация работы пищеблока		
Продукты доставляются спецтранспортом с соблюдением температурного режима, упакованы в спецтары с маркировкой	✓	
Своевременное используются скоропортящиеся продукты	✓	
Соблюдаются сроки хранения продуктов	✓	
Соблюдаются температура хранения продуктов	✓	
Соблюдается принцип товарного соседства	✓	
Холодильное оборудование исправно	✓	
Соблюдаются правила обработки продуктов	✓	
Нет непропеченной и недоваренной пищи	✓	
Используется термощупа при определении готовности блюд	✓	
Количества приготовленной пищи соответствует объемам и числу порций из меню-раскладки	✓	
Текущая уборка проводится по инструкции	✓	
Наличие маркированного уборочного инвентаря	✓	
Есть маркированный уборочный инвентарь	✓	
Достаточное количество маркированной посуды и разделочных досок	✓	
Соблюдаются условия хранения инвентаря	✓	
Соблюдаются правила обработки посуды	✓	
Есть разращенные для детского сада моющие средства, дезрастворы в		

достаточном количестве	✓	
Моющие средства, дезрастворы хранятся в специально предназначенном месте	✓	
Берутся суточные пробы и соблюдаются условия их хранения	✓	
Вывоз отходов осуществляется согласно инструкции	✓	
Личная гигиена работников пищеблока		
Работники пищеблока одеты в санитарную одежду	✓	
Есть медкнижки у всех работников пищеблока, включая грузчика	✓	
У работников пищеблока, включая грузчика, нет признаков инфекционных заболеваний	✓	
Работники пищеблока соблюдают санитарные правила	✓	
Наличие и ведение обязательных документов по работе пищеблока		
Основное меню	✓	
Ежедневное меню	✓	
Индивидуальное меню	—	
Технологические документы приготовления блюд	✓	
Ведомость контроля за рационом питания	✓	
Гигиенический журнал (сотрудники)	✓	
Комплект инструкций для работников пищеблока	✓	
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	✓	
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	✓	
График смены кипяченой воды	✓	

06.11.2024 - *МФ/Солыная Мария Николаевна*
Тайворонский С.А.
Внблов А.М.
Старонов А.А.
Миленькая Е.Е.