

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 50 «Росточек»**

Дата проведения: 05.08.2024

Наименование приема пищи:

- завтрак обед
 второй завтрак уплотненный полдник

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	да	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МБДОУ).	да	
3.	Присутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.	нет	
4.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.	да	
5.	Наличие контрольного блюда.	да	
6.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	нет	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	нет	
8.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	да	
9.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	нет	
10.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	да	
11.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	да	
12.	Соблюдение графика питания воспитанников.	да	
13.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	нет	
14.	Организация питьевого режима.	да	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: _____

Члены комиссии:

<u>[Подпись]</u> (подпись)	<u>К.С. Курова</u> (расшифровка подписи)
<u>[Подпись]</u> (подпись)	<u>Т.Н. Сидорова</u> (расшифровка подписи)
<u>Кемпешь</u> (подпись)	<u>О.А. Кемпешь</u> (расшифровка подписи)

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 50 «Росточек»**

Дата проведения: 14.08.2024

Наименование приема пищи:

- завтрак обед
 второй завтрак уплотненный полдник

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	да	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МБДОУ).	да	
3.	Присутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.	нет	
4.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.	да	
5.	Наличие контрольного блюда.	да	
6.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	нет	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	нет	
8.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	да	
9.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	нет	
10.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	да	
11.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	да	
12.	Соблюдение графика питания воспитанников.	да	
13.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	нет	
14.	Организация питьевого режима.	да	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: _____

Члены комиссии:

<u></u> (подпись)	<u></u> (расшифровка подписи)
<u></u> (подпись)	<u></u> (расшифровка подписи)
<u></u> (подпись)	<u></u> (расшифровка подписи)

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 50 «Росточек»**

Дата проведения: 21.08.2014

Наименование приема пищи:

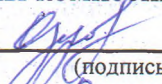
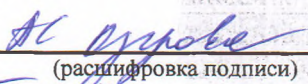

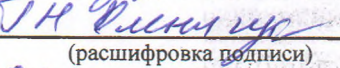

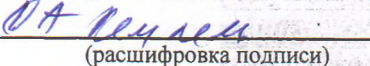
- завтрак обед
 второй завтрак уплотненный полдник

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	да	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МБДОУ).	да	
3.	Присутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.	нет	
4.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.	да	
5.	Наличие контрольного блюда.	да	
6.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	нет	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	нет	
8.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	да	
9.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	нет	
10.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	да	
11.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	да	
12.	Соблюдение графика питания воспитанников.	да	
13.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	нет	
14.	Организация питьевого режима.	да	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: _____

Члены комиссии:

<u></u> (подпись)	<u></u> (расшифровка подписи)
<u></u> (подпись)	<u></u> (расшифровка подписи)
<u></u> (подпись)	<u></u> (расшифровка подписи)

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 50 «Росточек»**

Дата проведения: 17.08.2024

Наименование приема пищи:

- завтрак обед
 второй завтрак уплотненный полдник

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	да	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МБДОУ).	да	
3.	Присутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.	нет	
4.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.	да	
5.	Наличие контрольного блюда.	да	
6.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	нет	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	нет	
8.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	да	
9.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	нет	
10.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	да	
11.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	да	
12.	Соблюдение графика питания воспитанников.	да	
13.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	нет	
14.	Организация питьевого режима.	да	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: _____

Члены комиссии:

<u></u> (подпись)	<u>И.С. Дубова</u> (расшифровка подписи)
<u></u> (подпись)	<u>Т.Н. Алексеева</u> (расшифровка подписи)
<u>Кемель</u> (подпись)	<u>О.А. Сидельникова</u> (расшифровка подписи)

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 50 «Росточек»**

Дата проведения: 04.09.2024

Наименование приема пищи:

- завтрак обед
 второй завтрак уплотненный полдник

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	да	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МБДОУ).	да	
3.	Присутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.	нет	
4.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.	да	
5.	Наличие контрольного блюда.	да	
6.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	нет	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	нет	
8.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	да	
9.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	нет	
10.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	да	
11.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	да	
12.	Соблюдение графика питания воспитанников.	да	
13.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	нет	
14.	Организация питьевого режима.	да	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: _____

Члены комиссии:

<u>[подпись]</u> (подпись)	<u>А.С. Овробе</u> (расшифровка подписи)
<u>[подпись]</u> (подпись)	<u>Т.Н. Викентьев</u> (расшифровка подписи)
<u>[подпись]</u> (подпись)	<u>О.А. Кичилен</u> (расшифровка подписи)

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 50 «Росточек»**

Дата проведения: 12.09.2024

Наименование приема пищи:

- завтрак обед
 второй завтрак уплотненный полдник

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	да	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых-ячейках, помещения МБДОУ).	да	
3.	Присутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.	нет	
4.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.	да	
5.	Наличие контрольного блюда.	да	
6.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	нет	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	нет	
8.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	да	
9.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	нет	
10.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	да	
11.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	да	
12.	Соблюдение графика питания воспитанников.	да	
13.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	нет	
14.	Организация питьевого режима.	да	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: _____

Члены комиссии:

<u>[подпись]</u>	<u>[подпись]</u>
(подпись)	(расшифровка подписи)
<u>[подпись]</u>	<u>[подпись]</u>
(подпись)	(расшифровка подписи)
<u>[подпись]</u>	<u>[подпись]</u>
(подпись)	(расшифровка подписи)

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 50 «Росточек»**

Дата проведения: 17.09.2024

Наименование приема пищи:

- завтрак обед
 второй завтрак уплотненный полдник

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	да	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МБДОУ).	да	
3.	Присутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.	нет	
4.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.	да	
5.	Наличие контрольного блюда.	да	
6.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	нет	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	нет	
8.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	да	
9.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	нет	
10.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	да	
11.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	да	
12.	Соблюдение графика питания воспитанников.	да	
13.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	нет	
14.	Организация питьевого режима.	да	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: _____

Члены комиссии:

<u>[Подпись]</u> (подпись)	<u>А. С. Огуров</u> (расшифровка подписи)
<u>[Подпись]</u> (подпись)	<u>Т. Н. Овчинникова</u> (расшифровка подписи)
<u>Кемелева</u> (подпись)	<u>О. А. Смирнова</u> (расшифровка подписи)

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 50 «Росточек»**

Дата проведения: 19.09.2024

Наименование приема пищи:

- завтрак обед
 второй завтрак уплотненный полдник

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	да	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МБДОУ).	да	
3.	Присутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.	нет	
4.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.	да	
5.	Наличие контрольного блюда.	да	
6.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	нет	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	нет	
8.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	да	
9.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	нет	
10.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	да	
11.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	да	
12.	Соблюдение графика питания воспитанников.	да	
13.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	нет	
14.	Организация питьевого режима.	да	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: _____

Члены комиссии:

<u>Сережа</u> (подпись)	<u>А.С. Озерова</u> (расшифровка подписи)
<u>Климова</u> (подпись)	<u>Т.Н. Олейникова</u> (расшифровка подписи)
<u>Кеминев</u> (подпись)	<u>О.А. Кеминев</u> (расшифровка подписи)

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 50 «Росточек»**

Дата проведения: 24.09.2024

Наименование приема пищи:

- завтрак обед
 второй завтрак уплотненный полдник

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	да	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МБДОУ).	да	
3.	Присутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.	нет	
4.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.	да	
5.	Наличие контрольного блюда.	да	
6.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	нет	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	нет	
8.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	да	
9.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	нет	
10.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	да	
11.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	да	
12.	Соблюдение графика питания воспитанников.	да	
13.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	нет	
14.	Организация питьевого режима.	да	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: _____

Члены комиссии:

<u>Иванов</u> (подпись)	<u>И.С. Иванова</u> (расшифровка подписи)
<u>Александр</u> (подпись)	<u>Т.Н. Александрова</u> (расшифровка подписи)
<u>Кашкина</u> (подпись)	<u>Т.А. Кашкина</u> (расшифровка подписи)

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 50 «Росточек»**

Дата проведения: 26 09 2024

Наименование приема пищи:

- завтрак обед
 второй завтрак уплотненный полдник

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	да	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МБДОУ).	да	
3.	Присутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.	нет	
4.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.	да	
5.	Наличие контрольного блюда.	да	
6.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	нет	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	нет	
8.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	да	
9.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	нет	
10.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	да	
11.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	да	
12.	Соблюдение графика питания воспитанников.	да	
13.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	нет	
14.	Организация питьевого режима.	да	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: _____

Члены комиссии:

<u>[Подпись]</u> (подпись)	<u>А.С. Озерова</u> (расшифровка подписи)
<u>[Подпись]</u> (подпись)	<u>Т.И. Осипова</u> (расшифровка подписи)
<u>[Подпись]</u> (подпись)	<u>О.А. Мишина</u> (расшифровка подписи)

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 50 «Росточек»**

Дата проведения: 01.10.2024

Наименование приема пищи:

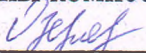

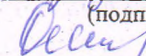
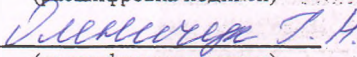
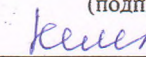
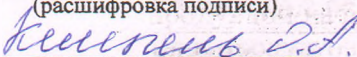
- завтрак обед
 второй завтрак уплотненный полдник

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	89	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МБДОУ).	89	
3.	Присутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.	нет	
4.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.	89	
5.	Наличие контрольного блюда.	89	
6.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	нет	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	нет	
8.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	89	
9.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	нет	
10.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	89	
11.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	89	
12.	Соблюдение графика питания воспитанников.	89	
13.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	нет	
14.	Организация питьевого режима.	89	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации:

Члены комиссии:

 (подпись)	 (расшифровка подписи)
 (подпись)	 (расшифровка подписи)
 (подпись)	 (расшифровка подписи)

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 50 «Росточек»**

Дата проведения: 03.10.2014

Наименование приема пищи:

- завтрак обед
 второй завтрак уплотненный полдник

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	да	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МБДОУ).	да	
3.	Присутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.	нет	
4.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.	да	
5.	Наличие контрольного блюда.	да	
6.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	нет	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	нет	
8.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	да	
9.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	нет	
10.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	да	
11.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	да	
12.	Соблюдение графика питания воспитанников.	да	
13.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	нет	
14.	Организация питьевого режима.	да	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: _____

Члены комиссии:

<u>Озерова</u> (подпись)	<u>А.С. Озерова</u> (расшифровка подписи)
<u>Осин</u> (подпись)	<u>Т.Н. Осин</u> (расшифровка подписи)
<u>Климова</u> (подпись)	<u>О.А. Климова</u> (расшифровка подписи)

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 50 «Росточек»**

Дата проведения: 28.10.2024

Наименование приема пищи:

- завтрак обед
 второй завтрак уплотненный полдник

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	ДА	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МБДОУ).	ДА	
3.	Присутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.	НЕТ	
4.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.	ДА	
5.	Наличие контрольного блюда.	ДА	
6.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	НЕТ	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	НЕТ	
8.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	ДА	
9.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	НЕТ	
10.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	ДА	
11.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	ДА	
12.	Соблюдение графика питания воспитанников.	ДА	
13.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	НЕТ	
14.	Организация питьевого режима.	ДА	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: _____

Члены комиссии:

<u>Иванов</u> (подпись)	<u>А.С. Озерова</u> (расшифровка подписи)
<u>Алекс</u> (подпись)	<u>Т.Н. Овчинникова</u> (расшифровка подписи)
<u>Кемелева</u> (подпись)	<u>С.А. Кемелева</u> (расшифровка подписи)

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 50 «Росточек»**

Дата проведения: 17.10.2024 Наименование приема пищи:

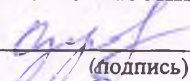
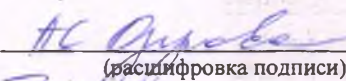
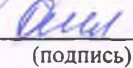
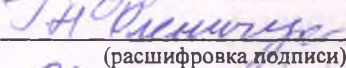
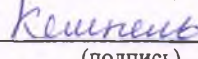
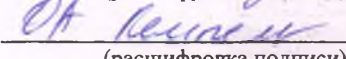
- завтрак обед
 второй завтрак уплотненный полдник

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	да	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МБДОУ).	да	
3.	Присутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.	нет	
4.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.	да	
5.	Наличие контрольного блюда.	да	
6.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	нет	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	нет	
8.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	да	
9.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	нет	
10.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	да	
11.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	да	
12.	Соблюдение графика питания воспитанников.	да	
13.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	нет	
14.	Организация питьевого режима.	да	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: _____

Члены комиссии:

	
(подпись)	(расшифровка подписи)
	
(подпись)	(расшифровка подписи)
	
(подпись)	(расшифровка подписи)

**Чек-лист родительского контроля организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 50 «Росточек»**

Дата проведения: 28.10.2024

Наименование приема пищи:

- завтрак обед
 второй завтрак уплотненный полдник

№ п/п	Наименование показателя	Результат	Примечание
1.	Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет.	да	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МБДОУ).	да	
3.	Присутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.	нет	
4.	Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.	да	
5.	Наличие контрольного блюда.	да	
6.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.	нет	
7.	Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.	нет	
8.	Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.	да	
9.	Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.	нет	
10.	Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.	да	
11.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.	да	
12.	Соблюдение графика питания воспитанников.	да	
13.	Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.	нет	
14.	Организация питьевого режима.	да	

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: _____

Члены комиссии:

<u>[Подпись]</u> (подпись)	<u>А С Орлов</u> (расшифровка подписи)
<u>[Подпись]</u> (подпись)	<u>Т. Н. Смирнова</u> (расшифровка подписи)
<u>[Подпись]</u> (подпись)	<u>О. А. [Подпись]</u> (расшифровка подписи)