

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

Дата проведения: 16.09.2025

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>Суров</u> (подпись)	<u>А.С. Сурова</u> (расшифровка подписи)
<u>Асеев</u> (подпись)	<u>Т.Н. Асеева</u> (расшифровка подписи)
<u>Кимина</u> (подпись)	<u>О.А. Кимина</u> (расшифровка подписи)

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

Дата проведения: 26.09.2015 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: 07.10.2025

Наименование приема пищи:

☐ завтрак ☒

☐ обед

☐ второй завтрак

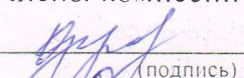
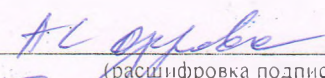
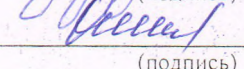
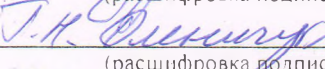
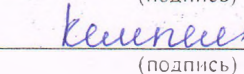
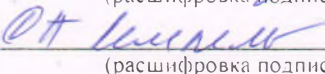
☐ уплотненный полдник

№ 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: 17.10.2025

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: 29.10.2025

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.		
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>Т.Н. Щеголева</u> (расшифровка подписи)
<u></u> (подпись)	<u>О.А. Кучеренко</u> (расшифровка подписи)

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

Дата проведения: 10.11.2025

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: 21.10.2025

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>Суров</u> (подпись)	<u>А.С. Суров</u> (расшифровка подписи)
<u>Васильев</u> (подпись)	<u>Т.Н. Васильев</u> (расшифровка подписи)
<u>Кеменев</u> (подпись)	<u>В.А. Кеменев</u> (расшифровка подписи)

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

Дата проведения: 28.11.2025

Наименование приема пищи:

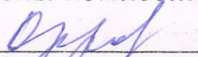
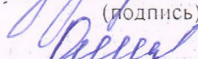
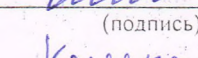
☐ завтрак ☐ обед
☐ второй завтрак ☒ уплотненный полдник

№ 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>Т.Н. Блиникоу</u> (расшифровка подписи)
<u></u> (подпись)	<u>Т.Н. Блиникоу</u> (расшифровка подписи)
<u></u> (подпись)	<u>Т.Н. Блиникоу</u> (расшифровка подписи)

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

Дата проведения: 14.12.2025

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>А.С. Дурова</u> (расшифровка подписи)
<u></u> (подпись)	<u>Т.Н. Оленчикова</u> (расшифровка подписи)
<u>Кемениш</u> (подпись)	<u>О.А. Сычева</u> (расшифровка подписи)

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

Дата проведения: 23.12.2025 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>АС Орлова</u> (расшифровка подписи)
<u></u> (подпись)	<u>ТН Овчинникова</u> (расшифровка подписи)
<u></u> (подпись)	<u>О.А. Лисица</u> (расшифровка подписи)

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

Дата проведения: 30.12.2025

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. Дурова</u> (расшифровка подписи)
<u>[подпись]</u> (подпись)	<u>Т.Н. Велицкая</u> (расшифровка подписи)
<u>Кеменева</u> (подпись)	<u>В.А. Кеменев</u> (расшифровка подписи)

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

Дата проведения: 12.01.2026

Наименование приема пищи:

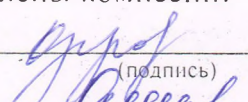
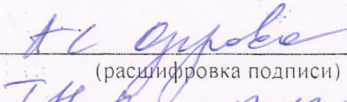
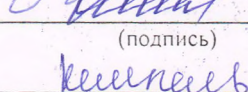
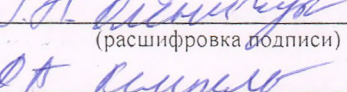
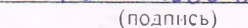
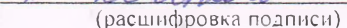
- ☐ завтрак ☐ обед
☐ второй завтрак ☒ ☐ уплотненный полдник

№ 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: 23.01.2016

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>Гурова</u> (подпись)	<u>Н. С. Гурова</u> (расшифровка подписи)
<u>Васильева</u> (подпись)	<u>Т. А. Васильева</u> (расшифровка подписи)
<u>Киселева</u> (подпись)	<u>О. А. Киселева</u> (расшифровка подписи)

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

Дата проведения: 30.01.2026

Наименование приема пищи:

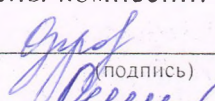
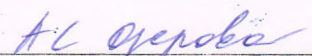
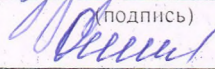
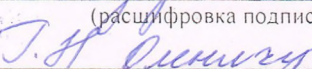
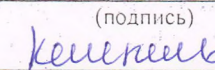
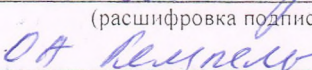
☐ завтрак
 ☐ обед
☐ второй завтрак
 ☒ уплотненный полдник

№ 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: 09.02.2026

Наименование приема пищи:

☐ завтрак ☒ второй завтрак

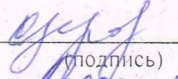
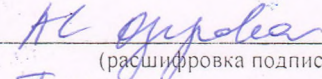
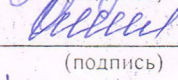
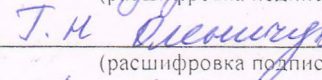
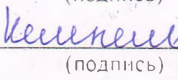
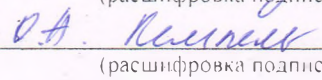
☐ обед ☐ уплотненный полдник

№ 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)