Чек-лист № 20

посещения пищеблока, группы

Родительский контроль МБДОУ Дс № 7

ФИО родителя, группа 1 Дата 19.06.26

Прием пищи: завтрак, второй завтрак, обед, ужин (необходимоеподчеркнуть)

№	Проверено	Наличие (отметить «V»)			Комментарии
1.	Наличие утвержденного десятидневного меню	Есть, размещено на сайте ДОУ	Есть, не размещено на сайте ДОУ	нет	
2.	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	Есть, соответствует	Есть, не соответствует	нет	
3.	Температура первых блюд	>70	70-50	<50	соотв N
4.	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45	соотв N
5.	Полновесность порций	полновесны	кроме	указать вывод по меню и по факту:	
6.	Визуальное количество отходов:	-30%	30-60%	60%	1 %
	холодные закуски				
	первое блюдо				
	второе блюдо (мясное, рыбное, из творога)				
	гарнир				
	напиток				
7.	Вкусовые качества. Ваше мнение:	Вкусно	Не очень	Не вкусно	
	холодные закуски				
	первое блюдо				
	второе блюдо (мясное, рыбное, из творога)				
	гарнир				
	напиток				
Ваши предложения:		—			

Чек - лист № 20

г. Камышин «19» 06 2026 г.

Комиссия в составе: ст. мс Чечурова ок

родитель: Правдина ЖВ

была проведена проверка организации питания в (МБДОУ Дс № 7) по адресу

11 кв 9 а

Время проверки: 12 : 00

Наименование комплекса: 1 корпус

Ассортимент блюд: Рассольник ленинградский; каша отварная гречневая с маслом сливочным, компот из сушеных фруктов, хлеб

Направление проверки: организация питания обеда

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1.	Наличие в детском саду информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3.	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
4.	Посуда без сколов	✓	
5.	Наличие в группе ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
6.	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
7.	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	✓	

	(горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы и напитки - не выше 14°С)	✓	
9.	Соответствие выхода блюд	✓	
10.	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
11.	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
12.	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: 1%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

1) _____
2) _____
3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий Л. А. Головко

Ответственный за организацию питания ст. мед. сестра Чечурова

Комиссия: ст. мед. сестра Чечурова
родитель Кравцова