Чек – лист № 11

посещения пищеблока, группы

Родительский контроль МБДОУ Дс № 7

ФИО родителя, группа 3 Дата 17.07.26

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%	3 %
	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 № 11

г. Камышин «17» 07 2026 г.

Комиссия в составе: ст. воспитатель Ольховенок В.А
родитель: Мещеряков А.С

была проведена проверка организации питания в (МБДОУ Дс № 7) по адресу
ул. Кубяка 9а

Время проверки: 15:30

Наименование комплекса: 1 корпус

Ассортимент блюд: Чай с сахаром, суп картофельный, суфле обыкновенное.

Направление проверки: Организация питания ребенка

№ 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: 3%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

1) _____
2) _____
3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Заведующий Л.А. Головко

Ответственный за организацию питания Ст. мс Петрова ОК

Комиссия: Ст. воспитатель Емельянова
родитель: Петрикова