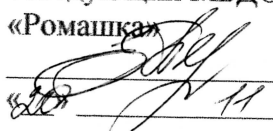
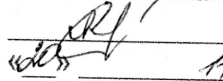


СОГЛАСОВАНО:

Заведующий МБДОУ (ясли-сад) № 1

«Ромашка»

 Е.К. Петрова
2025 года**УТВЕРЖДЕНО:**И.о. председателя комиссии по
родительскому контролю за
организацией питания
воспитанников в МБДОУ (ясли-сад)
№ 1 «Ромашка» А.М. Сафонова
2025 года**Чек-лист****Тема: «Требования к организации питания в образовательных
организациях. Режим питания обучающихся в образовательных
организациях»**МБДОУ (ясли-сад) № 1 «Ромашка»
(наименование образовательной организации)

Ноябрь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не	+	

	менее 18 - 20°C)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	по плану работы отсуф.	
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	(Бланк) +	
23	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?	не нужен	
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	+	
25	Перемена для приёма пищи 20 минут?	—	—
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	—	—
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	+	

Члены комиссии:

1. Вавилина М.В.
2. Сафорова А.И.
3. _____
4. _____
5. _____