

Приложение 1
к Положению о Муниципальном
совете родительского контроля
за организацией питания в ДОУ

Чек – лист

МБДОУ "Детский сад "Юнона"
(наименование образовательного учреждения)

Комиссия в составе:

Нашинова С. Н.

Жебисева Э. М.

Куртагмиева С. Ш.

Каричук Н. В. Краснакова В. Р.

Ассортимент блюд

Уг. из св. капусты с картофелем, гов. из мяса (зрелка)
свежие овощи, салат из сухофруктов, хлеб.

24.08

2026г.

№ 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 образовательного учреждения для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи обучающимися?	✓	
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	Имеются ли в столовой (группе) стенды по вопросам здорового питания обучающихся?	✓	
7	Размещена ли на информационных стендах информация о здоровом питании (и о вредной пище)?	✓	
8	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (в столовой/зоне приема пищи)?		
9	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
10	Имеются ли протоколы лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд?		
11	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	

12	Предусмотрена ли организация питания обучающихся с учетом особенностей их здоровья?		
13	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
14	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?	✓	
15	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	✓	
16	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	✓	
17	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
18	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
19	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
20	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	✓	
21	Ведется ли ежедневно журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	✓	
22	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
23	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
24	Есть ли контрольная порция?	✓	
25	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
26	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
27	Дегустация родителями готовых блюд (для школы): Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
28	Наедаются ли обучающиеся?	✓	
29	Большой ли объем пищевых отходов после приема пищи?		✓
30	Каков вид пищевых отходов?		
31	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
32	Есть ли положение о питьевом режиме?	✓	
33	Организован ли питьевой режим?	✓	
34	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?	✓	
35	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	✓	
36	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?	✓	
37	Проводится ли влажная уборка обеденного зала/зоны после каждого приема пищи?	✓	
38	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	✓	
39	Есть ли график проветривания помещения для приёма пищи?	✓	
40	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	✓	
41	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	

42	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	✓	
43	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?		
44	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	✓	
45	Чистая ли в столовой/группе посуда и приборы для приёма пищи?	✓	
46	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	
47	Внешний вид сотрудников (перчатки одноразовые, головные уборы, одежда-халат или фартук, обувь сменная) соответствует нормам?	✓	
48	Обнаружены ли в столовой/группе насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
49	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
50	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
51	Есть ли утвержденный директором график дежурства учителей?		
52	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?		
53	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?		
54	Имеется ли буфет в школьной столовой?		
55	Есть ли в буфете запрещенная продукция?		
56	Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся?		
57	Есть ли прейскурант цен на буфетную продукцию?		
58	Есть ли ценники на каждом товаре, реализуемом в буфете школьной столовой?		

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав.производством _____

Повар _____

Руководитель учреждения _____

Члены муниципального совета:

Наминова С. Н. *afn*

Хисмиева Э. М. *afn*

Хурматиева С. М. *afn*

Карпук У. В. *afn*

Красникова В. С. *afn*