

Протокол № 01  
проверки организации питания  
общественной комиссией по контролю организации питания  
в МБДОУ «Сокол» пгт Новофедоровка

«23» сентября 2025г.

Общественная комиссия по контролю организации питания в МБДОУ «Сокол» в составе:

- Коркина Ольга Александровна -заведующий;
- Рыбская Елена Николаевна - заместитель заведующего по ВМР, председатель совета РК
- Федосиенко Лилия Петровна – медицинская сестра, заместитель председателя совета РК;
- Трунова Алла Николаевна - член совета родительского контроля;
- Пострелова Анна Федоровна - член совета родительского контроля

*Повестка дня*

1. Проведение мониторинга по охвату питания обучающихся.
2. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях.

**По первому вопросу.**

По состоянию на 25.09.2024 г. организовано горячее питание:

- для обучающихся 1,5 – 3года в количестве 26 чел.,
- для обучающихся 3– 7 лет в количестве 166 чел.,
- для обучающихся льготных категорий в количестве 44 чел., что составляет -100% ( в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья и детей инвалидов - 3чел., детей сирот/ опека - 3 чел., дети участников СВО -38 чел.,).

Горячим питанием охвачены все обучающиеся льготной категории. Организовано питание детей с учетом особенностей их здоровья. ( Безмолочное питание).

Для реализации права участников образовательного процесса имеется свободный доступ к информации по организации питания в групповых помещениях имеются информационные стенды «Меню», «Организация питания», «Здоровая еда»..

Питьевой режим реализуется следующим образом: ежедневно кипятится котел для питьевой воды, охлажденная кипяченая вода разливается в чайник и реализуется в течение трех часов (промаркированные поддоны для чистых и грязных стаканов).

Вся информация по организации горячего питания обучающихся размещена на официальном сайте учреждения в разделе «Питание», освещается на групповых родительских собраниях, совещаниях при заведующем, заседаниях и на педсовете согласно планов работы.

**Решили:** Воспитателям продолжить информирование родителей (законных представителей) о порядке обеспечения горячим питанием обучающихся.

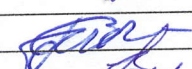
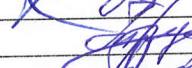
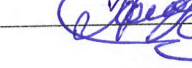
**По второму вопросу.**

Выступила зам. Заведующего по ВМР Рыбская Е.Н, которая подвела итоги мониторинга соблюдения санитарно-гигиенических требований по организации питания в МБДОУ «Сокол».

Согласно чек-листу в детском саду имеется утвержденное 10-ти дневное меню для разных возрастных категорий, вес готовой порции соответствует заявленному выходу готового блюда, температура подачи блюд соответствует норме, запрещенных продуктов не выявлено.

**Решили:** Принять к сведению данную информацию для Совета родительского контроля за питанием.

Комиссия в составе:

|                                                                                     |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | Коркина О.А..    |
|  | Рыбская Е.Н.     |
|  | Федосиенко Л.П.  |
|  | Трунова А.Н.     |
|  | Пострелова А.Ф.. |

## Чек-лист

### Тема:

Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБДОУ «Сокол».

### МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка

«09» 09 2025 г.

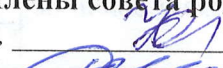
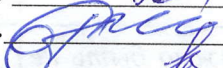
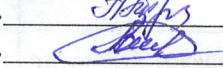
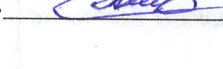
Группа «Радуга»

3 года

| №<br>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 <sup>0</sup> С)?                                                   | +  |     |
| 10       | Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> С)?                                                  | +  |     |
| 11       | Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> С)?                                                | +  |     |
| 12       | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?                                                                  | +  |     |
| 13       | Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?                                                       | +  |     |
| 14       | Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?                                                        |    | +   |
| 15       | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?                            | +  |     |
| 16       | Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?                                                                                       | +  |     |
| 17       | Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                                               |    | +   |

|    |                                                                                                                                                                   |   |   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 18 | Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?                                                                                                                       |   | + |
| 19 | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?                                                                                                     | + |   |
| 20 | Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?                                                                                                       | - | - |
| 21 | Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?                                                                                                                   | + |   |
| 22 | Есть ли положение о бракеражной комиссии?                                                                                                                         | + |   |
| 23 | Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?                                                                                  | + |   |
| 24 | Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?                                                                   | + |   |
| 25 | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?                                                           |   | + |
| 26 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?                                                                                                         | + |   |
| 27 | Есть ли контрольная порция?                                                                                                                                       | + |   |
| 28 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?                                                                                                            | + |   |
| 29 | Дегустация родителями готовых блюд:<br>Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)? | + |   |
| 30 | Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)                                                                                               | + |   |
| 31 | Наличие салфеток на столах?                                                                                                                                       | + |   |
| 32 | Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?                                                                                                              | + |   |
| 33 | Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?                                                                                                | + |   |

**Члены совета родительского контроля:**

1.  Коркина О.А.
2.  Рыбская Е.Н.
3.  Федосиенко Л.П.
4.  Трунова А.Н.
5.  Пострелова А. Ф.

Дополнения (замечания)

---



---



---



---

## Чек-лист

### Тема:

Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБДОУ «Сокол».

### МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка

«02» 09 2015 г.

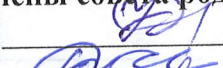
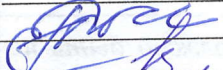
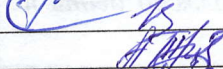
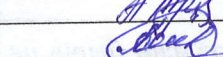
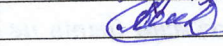
Группа «Семёновского»

4-5 лет.

| № 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 <sup>0</sup> C)?                                                   | +  |     |
| 10    | Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> C)?                                                  | +  |     |
| 11    | Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> C)?                                                | +  |     |
| 12    | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?                                                                  | +  |     |
| 13    | Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?                                                       | +  |     |
| 14    | Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?                                                        |    | +   |
| 15    | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?                            | +  |     |
| 16    | Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?                                                                                       | +  |     |
| 17    | Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                                               |    | +   |

|    |                                                                                                                                                                   |   |   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 18 | Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?                                                                                                                       |   | + |
| 19 | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?                                                                                                     | + |   |
| 20 | Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?                                                                                                       | - | - |
| 21 | Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?                                                                                                                   | + |   |
| 22 | Есть ли положение о бракеражной комиссии?                                                                                                                         | + |   |
| 23 | Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?                                                                                  | + |   |
| 24 | Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?                                                                   | + |   |
| 25 | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?                                                           |   | + |
| 26 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?                                                                                                         | + |   |
| 27 | Есть ли контрольная порция?                                                                                                                                       | + |   |
| 28 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?                                                                                                            | + |   |
| 29 | Дегустация родителями готовых блюд:<br>Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)? | + |   |
| 30 | Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)                                                                                               | + |   |
| 31 | Наличие салфеток на столах?                                                                                                                                       | + |   |
| 32 | Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?                                                                                                              | + |   |
| 33 | Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?                                                                                                | + |   |

**Члены совета родительского контроля:**

1.  Коркина О.А.
2.  Рыбская Е.Н.
3.  Федосиенко Л.П.
4.  Трунова А.Н.
5.  Пострелова А. Ф.

Дополнения (замечания) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# Чек-лист

**Тема:**  
Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБДОУ  
«Сокол».

**МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка**

«02» 09 2015 г.

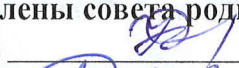
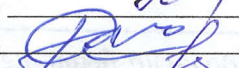
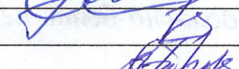
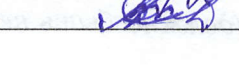
Группа «Шоколеры»

*В.М.Е.*

| №<br>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 <sup>0</sup> С)?                                                   | +  |     |
| 10       | Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> С)?                                                  | +  |     |
| 11       | Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> С)?                                                | +  |     |
| 12       | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?                                                                  | +  |     |
| 13       | Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?                                                       | +  |     |
| 14       | Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?                                                        |    | +   |
| 15       | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?                            | +  |     |
| 16       | Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?                                                                                       | +  |     |
| 17       | Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                                               |    | +   |

|    |                                                                                                                                                                   |   |   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 18 | Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?                                                                                                                       |   | + |
| 19 | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?                                                                                                     | + |   |
| 20 | Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?                                                                                                       | - | - |
| 21 | Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?                                                                                                                   | + |   |
| 22 | Есть ли положение о бракеражной комиссии?                                                                                                                         | + |   |
| 23 | Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?                                                                                  | + |   |
| 24 | Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?                                                                   | + |   |
| 25 | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?                                                           |   | + |
| 26 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?                                                                                                         | + |   |
| 27 | Есть ли контрольная порция?                                                                                                                                       | + |   |
| 28 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?                                                                                                            | + |   |
| 29 | Дегустация родителями готовых блюд:<br>Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)? | + |   |
| 30 | Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)                                                                                               | + |   |
| 31 | Наличие салфеток на столах?                                                                                                                                       | + |   |
| 32 | Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?                                                                                                              | + |   |
| 33 | Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?                                                                                                | + |   |

**Члены совета родительского контроля:**

1.  Коркина О.А.
2.  Рыбская Е.Н.
3.  Федосиенко Л.П.
4.  Трунова А.Н.
5.  Пострелова А. Ф.

**Дополнения (замечания)**

---



---



---



---

## Чек-лист

### Тема:

Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБДОУ «Сокол».

### МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка

«10» 09 2015 г.

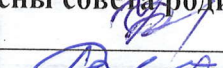
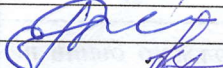
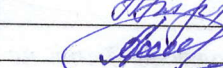
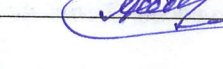
Группа «Ренда»

4-5 лет.

| № 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 <sup>0</sup> C)?                                                   | +  |     |
| 10    | Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> C)?                                                  | +  |     |
| 11    | Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> C)?                                                | +  |     |
| 12    | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?                                                                  | +  |     |
| 13    | Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?                                                       | +  |     |
| 14    | Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?                                                        |    | +   |
| 15    | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?                            | +  |     |
| 16    | Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?                                                                                       | +  |     |
| 17    | Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                                               |    | +   |

|    |                                                                                                                                                                   |   |   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 18 | Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?                                                                                                                       |   | + |
| 19 | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?                                                                                                     | + |   |
| 20 | Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?                                                                                                       | - | - |
| 21 | Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?                                                                                                                   | + |   |
| 22 | Есть ли положение о бракеражной комиссии?                                                                                                                         | + |   |
| 23 | Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?                                                                                  | + |   |
| 24 | Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?                                                                   | + |   |
| 25 | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?                                                           |   | + |
| 26 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?                                                                                                         | + |   |
| 27 | Есть ли контрольная порция?                                                                                                                                       | + |   |
| 28 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?                                                                                                            | + |   |
| 29 | Дегустация родителями готовых блюд:<br>Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)? | + |   |
| 30 | Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)                                                                                               | + |   |
| 31 | Наличие салфеток на столах?                                                                                                                                       | + |   |
| 32 | Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?                                                                                                              | + |   |
| 33 | Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?                                                                                                | + |   |

**Члены совета родительского контроля:**

1.  Коркина О.А.
2.  Рыбская Е.Н.
3.  Федосиенко Л.П.
4.  Трунова А.Н.
5.  Пострелова А. Ф.

Дополнения (замечания)

---



---



---



---

## Чек-лист

### Тема:

Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБДОУ «Сокол».

### МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка

«10» 09 2015 г.

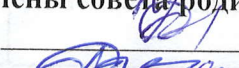
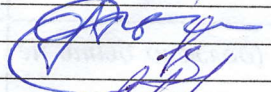
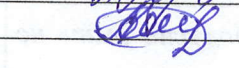
Группа «Солнышко»

6.000

| №<br>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 <sup>0</sup> C)?                                                   | +  |     |
| 10       | Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> C)?                                                  | +  |     |
| 11       | Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> C)?                                                | +  |     |
| 12       | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?                                                                  | +  |     |
| 13       | Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?                                                       | +  |     |
| 14       | Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?                                                        |    | +   |
| 15       | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?                            | +  |     |
| 16       | Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?                                                                                       | +  |     |
| 17       | Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                                               |    | +   |

|    |                                                                                                                                                                   |   |   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 18 | Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?                                                                                                                       |   | + |
| 19 | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?                                                                                                     | + |   |
| 20 | Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?                                                                                                       | - | - |
| 21 | Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?                                                                                                                   | + |   |
| 22 | Есть ли положение о бракеражной комиссии?                                                                                                                         | + |   |
| 23 | Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?                                                                                  | + |   |
| 24 | Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?                                                                   | + |   |
| 25 | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?                                                           |   | + |
| 26 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?                                                                                                         | + |   |
| 27 | Есть ли контрольная порция?                                                                                                                                       | + |   |
| 28 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?                                                                                                            | + |   |
| 29 | Дегустация родителями готовых блюд:<br>Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)? | + |   |
| 30 | Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)                                                                                               | + |   |
| 31 | Наличие салфеток на столах?                                                                                                                                       | + |   |
| 32 | Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?                                                                                                              | + |   |
| 33 | Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?                                                                                                | + |   |

**Члены совета родительского контроля:**

1.  Коркина О.А.
2.  Рыбская Е.Н.
3.  Федосиенко Л.П.
4.  Трунова А.Н.
5.  Пострелова А. Ф.

Дополнения (замечания)

---



---



---



---

## Чек-лист

**Тема:**

Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБДОУ «Сокол».

**МБДОУ «Сокол» пгт. Нововедоровка**

10.05 » 09 2015 г.

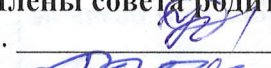
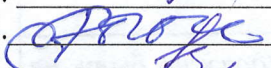
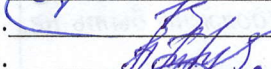
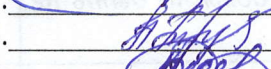
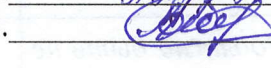
Группа «Аистоска»

4 - 5

| №<br>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 <sup>0</sup> C)?                                                   | +  |     |
| 10       | Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> C)?                                                  | +  |     |
| 11       | Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> C)?                                                | +  |     |
| 12       | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?                                                                  | +  |     |
| 13       | Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?                                                       | +  |     |
| 14       | Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?                                                        |    | +   |
| 15       | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?                            | +  |     |
| 16       | Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?                                                                                       | +  |     |
| 17       | Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                                               |    | +   |

|    |                                                                                                                                                                   |   |   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 18 | Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?                                                                                                                       |   | + |
| 19 | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?                                                                                                     | + |   |
| 20 | Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?                                                                                                       | — | — |
| 21 | Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?                                                                                                                   | + |   |
| 22 | Есть ли положение о бракеражной комиссии?                                                                                                                         | + |   |
| 23 | Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?                                                                                  | + |   |
| 24 | Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?                                                                   | + |   |
| 25 | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?                                                           |   | + |
| 26 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?                                                                                                         | + |   |
| 27 | Есть ли контрольная порция?                                                                                                                                       | + |   |
| 28 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?                                                                                                            | + |   |
| 29 | Дегустация родителями готовых блюд:<br>Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)? | + |   |
| 30 | Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)                                                                                               | + |   |
| 31 | Наличие салфеток на столах?                                                                                                                                       | + |   |
| 32 | Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?                                                                                                              | + |   |
| 33 | Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?                                                                                                | + |   |

**Члены совета родительского контроля:**

1.  Коркина О.А.
2.  Рыбская Е.Н.
3.  Федосиенко Л.П.
4.  Трунова А.Н.
5.  Пострелова А. Ф.

Дополнения (замечания) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# Чек-лист

Тема:

Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБДОУ «Сокол».

МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка

12 09 2015 г.

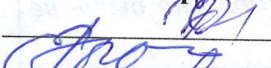
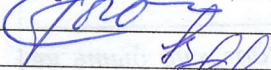
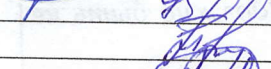
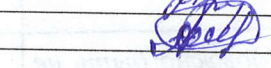
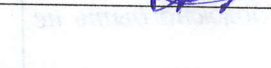
Группа «Юрки»

5-6 лет.

| №<br>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       | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?                                                                  | +  |     |
| 13       | Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?                                                       | +  |     |
| 14       | Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?                                                        |    | +   |
| 15       | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?                            | +  |     |
| 16       | Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?                                                                                       | +  |     |
| 17       | Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                                               |    | +   |

|    |                                                                                                                                                                   |   |   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 18 | Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?                                                                                                                       |   | + |
| 19 | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?                                                                                                     | + |   |
| 20 | Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?                                                                                                       | — | — |
| 21 | Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?                                                                                                                   | + |   |
| 22 | Есть ли положение о бракеражной комиссии?                                                                                                                         | + |   |
| 23 | Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?                                                                                  | + |   |
| 24 | Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?                                                                   | + |   |
| 25 | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?                                                           |   | + |
| 26 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?                                                                                                         | + |   |
| 27 | Есть ли контрольная порция?                                                                                                                                       | + |   |
| 28 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?                                                                                                            | + |   |
| 29 | Дегустация родителями готовых блюд:<br>Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)? | + |   |
| 30 | Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)                                                                                               | + |   |
| 31 | Наличие салфеток на столах?                                                                                                                                       | + |   |
| 32 | Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?                                                                                                              | + |   |
| 33 | Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?                                                                                                | + |   |

**Члены совета родительского контроля:**

1.  Коркина О.А.
2.  Рыбская Е.Н.
3.  Федосиенко Л.П.
4.  Трунова А.Н.
5.  Пострелова А. Ф.

Дополнения (замечания)

---



---



---



---

# Чек-лист

Тема:

Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБДОУ «Сокол».

МБДОУ «Сокол» пгт. Нововедоровка

«12» 09 2015 г.

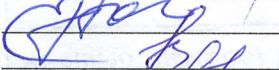
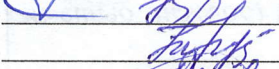
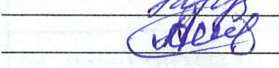
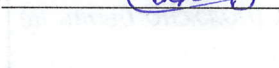
Группа «Звездочка»

Згода

| № 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    | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?                                                                  | +  |     |
| 13    | Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?                                                       | +  |     |
| 14    | Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?                                                        |    | +   |
| 15    | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?                            | +  |     |
| 16    | Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?                                                                                       | +  |     |
| 17    | Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                                               | +  |     |

|    |                                                                                                                                                                   |   |   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 18 | Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?                                                                                                                       |   | + |
| 19 | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?                                                                                                     | + |   |
| 20 | Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?                                                                                                       | - | - |
| 21 | Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?                                                                                                                   | + |   |
| 22 | Есть ли положение о бракеражной комиссии?                                                                                                                         | + |   |
| 23 | Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?                                                                                  | + |   |
| 24 | Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?                                                                   | + |   |
| 25 | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?                                                           |   | + |
| 26 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?                                                                                                         | + |   |
| 27 | Есть ли контрольная порция?                                                                                                                                       | + |   |
| 28 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?                                                                                                            | + |   |
| 29 | Дегустация родителями готовых блюд:<br>Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)? | + |   |
| 30 | Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)                                                                                               | + |   |
| 31 | Наличие салфеток на столах?                                                                                                                                       | + |   |
| 32 | Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?                                                                                                              | + |   |
| 33 | Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?                                                                                                | + |   |

**Члены совета родительского контроля:**

1.  Коркина О.А.
2.  Рыбская Е.Н.
3.  Федосиенко Л.П.
4.  Трунова А.Н.
5.  Пострелова А. Ф.

Дополнения (замечания) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# Чек-лист

## Тема:

Соблюдение санитарных требований при организации питания в МБДОУ «Сокол».

**МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка**

«18» 09 2015 г.

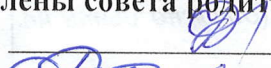
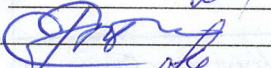
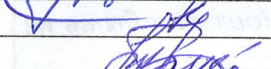
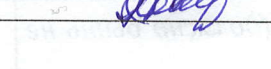
Группа «Радость»

1 года

| № 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    | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?                                                                  | +  |     |
| 13    | Качественно ли проведена уборка группового помещения для приема пищи на момент проверки?                                                       | +  |     |
| 14    | Обнаружены ли в подсобных помещениях насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?                                                        |    | +   |
| 15    | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?                            | +  |     |
| 16    | Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?                                                                                       | +  |     |
| 17    | Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                                               |    | +   |

|    |                                                                                                                                                                   |   |   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 18 | Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?                                                                                                                       | + | + |
| 19 | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?                                                                                                     | + |   |
| 20 | Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?                                                                                                       | — | — |
| 21 | Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?                                                                                                                   | + |   |
| 22 | Есть ли положение о бракеражной комиссии?                                                                                                                         | + |   |
| 23 | Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?                                                                                  | + |   |
| 24 | Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?                                                                   | + |   |
| 25 | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?                                                           |   | + |
| 26 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?                                                                                                         | + |   |
| 27 | Есть ли контрольная порция?                                                                                                                                       | + |   |
| 28 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?                                                                                                            | + |   |
| 29 | Дегустация родителями готовых блюд:<br>Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)? | + |   |
| 30 | Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)                                                                                               | + |   |
| 31 | Наличие салфеток на столах?                                                                                                                                       | + |   |
| 32 | Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?                                                                                                              | + |   |
| 33 | Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?                                                                                                | + |   |

**Члены совета родительского контроля:**

1.  Коркина О.А.
2.  Рыбская Е.Н.
3.  Федосиенко Л.П.
4.  Трунова А.Н.
5.  Пострелова А. Ф.

Дополнения (замечания)

---



---



---



---

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 74622892844150726796523337175507594912532816905

Владелец Коркина Ольга Александровна

Действителен с 07.07.2025 по 07.07.2026