

**ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СОКОЛ"
ПОСЕЛКА ГОРОДСКОГО ТИПА НОВОФЕДОРОВКА
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

296574, пгт. Новофедоровка, ул. Севастопольская, д.33, ОГРН 1159102010110, ОКПО 00796751
+79788250514, E-mail: sadik_sokol-novofedorovka@crimeaedu.ru

Протокол № 04
проверки организации питания
общественной комиссией по контролю организации питания
в МБДОУ «Сокол» пгт Новофедоровка

«22» декабря 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

«О соблюдении санитарных требований при организации питания обучающихся МБДОУ «Сокол».

«О проведении просветительской работы с обучающимися и родителями»

По первому вопросу:

Выступила медицинская сестра Федосиенко Л.П., которая подвела итоги мониторинга соблюдения санитарных требований по организации питания в МБДОУ «Сокол». Согласно чек-листу в детском саду имеется утвержденное 10-ти дневное меню для разных возрастных категорий, все блюда готовятся согласно технологических карт, санитарное состояние пищеблока соответствует требованиям СанПина, продукты доставляются специально оборудованным транспортом, с документацией, хранение продуктов на складе без нарушений, запрещенных продуктов не выявлено.

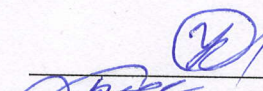
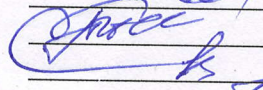
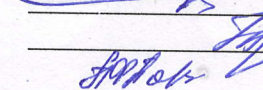
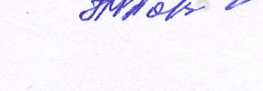
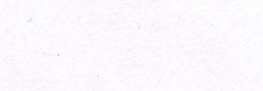
По второму вопросу:

Выступила зам. заведующего по УВР Рыбская Е.Н которая рассказала о работе воспитателей с родителями по вопросу организации питания детей во время нахождения дома. О необходимости соблюдения режима дня детского сада. Родителям даются советы по питанию. На сайте сада и в группах размещены консультации по питанию.

Решили: Строго придерживаться требований СанПина.

Поддерживать постоянную связь между родителями и воспитателями детского сада.

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

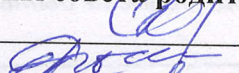
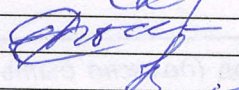
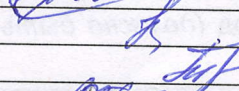
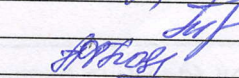
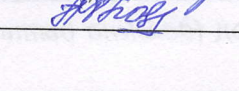
«10» 12 2015 г.

Группа «Ягодств»

№ 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: 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

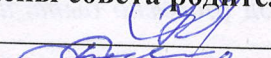
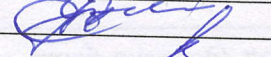

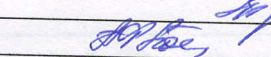
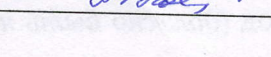
01 » 12 2015 г.

Группа « Радуга »

№ 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 ⁰ C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ 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: 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

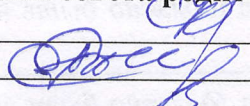
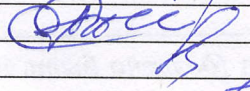
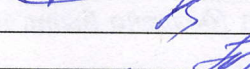
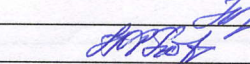

04 » XI 2025 г.

Группа «Нездошечу»

№ 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: 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

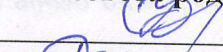
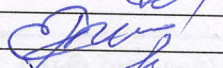
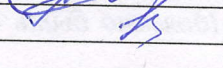
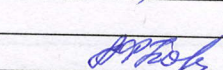
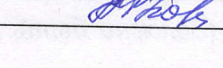
22 кв 2025 г.

Группа «Солнышко»

№ 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 ⁰ C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ 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: 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

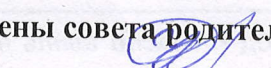
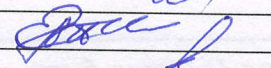
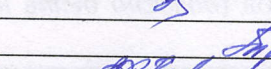
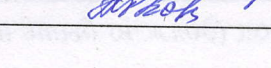
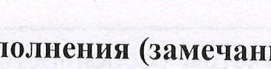
«12» 12 2015 г.

Группа «Ренда»

№ 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 ⁰ C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ 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: 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

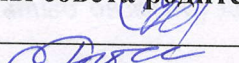
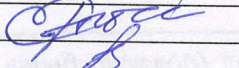
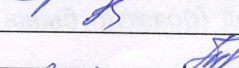
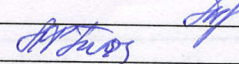
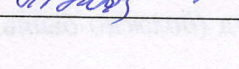
«15» 12 2025г.

Группа «Снежинки»

№ 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: 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

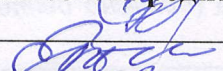
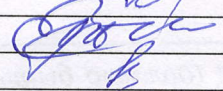
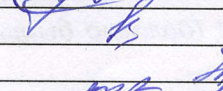
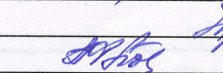
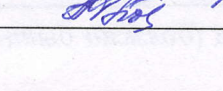
15» XI 2025 г.

Группа «Масточки»

№ 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: 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

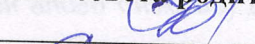
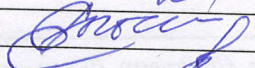
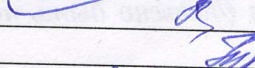
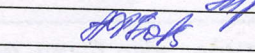

«18» 12 2015 г.

Группа «Солнышко»

№ 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 ⁰ С)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ 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: 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

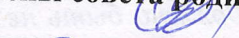
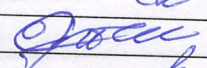
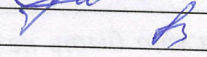
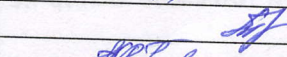
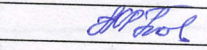
«18» кв 2015 г.

Группа «Ягоды»

№ 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 ⁰ С)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ 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: 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