

**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 МБОДУ «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-листву 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» ноябрь 2025 г.

Группа «Радость»

№ 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 ( <i>должно быть не менее 50-70°C</i> )?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд ( <i>должно быть не менее 45- 60°C</i> )?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд ( <i>должно быть не менее 18 - 20°C</i> )?	✓	
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, мыло, 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 ( <i>подпись не менее 3 членов бракеражной комиссии</i> )?			✓
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 ( <i>вкус, цвет, запах, консистенция</i> )?			✓
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

21 » 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 ( <i>должно быть не менее 50-70°C</i> )?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд ( <i>должно быть не менее 45-60°C</i> )?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд ( <i>должно быть не менее 18 - 20°C</i> )?	✓	
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 ( <i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i> )?		✓
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 ( <i>вкус, цвет, запах, консистенция</i> )?		✓
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

дк » XV 2025 г.

Группа «Класс»

№ 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 ( <i>должно быть не менее 50-70°C</i> )?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд ( <i>должно быть не менее 45- 60°C</i> )?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд ( <i>должно быть не менее 18 - 20°C</i> )?	✓	
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 ( <i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i> )?	✓	
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 ( <i>вкус, цвет, запах, консистенция</i> )?	✓	
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 xi 2015 г.

Группа «Солнечное»

№ 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 ( <i>должно быть не менее 50-70°C</i> )?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд ( <i>должно быть не менее 45- 60°C</i> )?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд ( <i>должно быть не менее 18 - 20°C</i> )?	✓	
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 ( <i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i> )?			✓
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 ( <i>вкус, цвет, запах, консистенция</i> )?			✓
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 2025 г.

Группа «Рената»

№ 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 ( <i>должно быть не менее 50-70°C</i> )?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд ( <i>должно быть не менее 45- 60°C</i> )?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд ( <i>должно быть не менее 18 - 20°C</i> )?	✓	
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, мыло, 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?		<input checked="" type="checkbox"/>
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		<input checked="" type="checkbox"/>
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		<input type="checkbox"/>
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?		<input checked="" type="checkbox"/>
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?		<input checked="" type="checkbox"/>
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?		<input checked="" type="checkbox"/>
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции ( <i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i> )?		<input checked="" type="checkbox"/>
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		<input checked="" type="checkbox"/>
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		<input checked="" type="checkbox"/>
27	Есть ли контрольная порция?		<input checked="" type="checkbox"/>
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?		<input checked="" type="checkbox"/>
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах ( <i>вкус, цвет, запах, консистенция</i> )?		<input checked="" type="checkbox"/>
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)		<input checked="" type="checkbox"/>
31	Наличие салфеток на столах?		<input checked="" type="checkbox"/>
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?		<input checked="" type="checkbox"/>
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?		<input checked="" type="checkbox"/>

**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» рд 2025 г.

Группа «Средний»

№ 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 ( <i>должно быть не менее 50-70°C</i> )?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд ( <i>должно быть не менее 45- 60°C</i> )?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд ( <i>должно быть не менее 18 - 20°C</i> )?	✓	
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 ( <i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i> )?	✓	
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 ( <i>вкус, цвет, запах, консистенция</i> )?	✓	
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» XII 2025 г.

Группа «ласята»

№ 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 ( <i>должно быть не менее 50-70°C</i> )?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд ( <i>должно быть не менее 45- 60°C</i> )?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд ( <i>должно быть не менее 18 - 20°C</i> )?	✓	
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?		<input checked="" type="checkbox"/>
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	<input checked="" type="checkbox"/>	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	<input type="checkbox"/>	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	<input checked="" type="checkbox"/>	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции ( <i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i> )?	<input checked="" type="checkbox"/>	
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		<input checked="" type="checkbox"/>
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<input checked="" type="checkbox"/>	
27	Есть ли контрольная порция?	<input checked="" type="checkbox"/>	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	<input checked="" type="checkbox"/>	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах ( <i>вкус, цвет, запах, консистенция</i> )?		<input checked="" type="checkbox"/>
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	<input checked="" type="checkbox"/>	
31	Наличие салфеток на столах?	<input checked="" type="checkbox"/>	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	<input checked="" type="checkbox"/>	

**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**» **XII** 20**25** г.

Группа «**Синегла**»

№ 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 ( <i>должно быть не менее 50-70°C</i> )?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд ( <i>должно быть не менее 45- 60°C</i> )?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд ( <i>должно быть не менее 18 - 20°C</i> )?	✓	
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?			<input checked="" type="checkbox"/>
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?			<input checked="" type="checkbox"/>
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?			<input type="checkbox"/>
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?			<input checked="" type="checkbox"/>
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?			<input checked="" type="checkbox"/>
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?			<input checked="" type="checkbox"/>
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции ( <i>подпись не менее 3 членов бракеражной комиссии</i> )?			<input checked="" type="checkbox"/>
25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?			<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?			<input checked="" type="checkbox"/>
27	Есть ли контрольная порция?			<input checked="" type="checkbox"/>
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?			<input checked="" type="checkbox"/>
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах ( <i>вкус, цвет, запах, консистенция</i> )?			<input checked="" type="checkbox"/>
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)			<input checked="" type="checkbox"/>
31	Наличие салфеток на столах?			<input checked="" type="checkbox"/>
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?			<input checked="" type="checkbox"/>
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?			<input checked="" type="checkbox"/>

**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» XII 2015 г.

Группа «Лодка»

№ 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 ( <i>должно быть не менее 50-70°C</i> )?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд ( <i>должно быть не менее 45- 60°C</i> )?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд ( <i>должно быть не менее 18 - 20°C</i> )?	✓	
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 ( <i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i> )?	✓	
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 ( <i>вкус, цвет, запах, консистенция</i> )?	✓	
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. Ольга Коркина О.А.
2. Ольга Рыбская Е.Н.
3. Лариса Федосиенко Л.П.
4. Анна Трунова А.Н.
5. Анна 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