

**Чек лист родительского контроля организации питания воспитанников
в МАДОУ «Детский сад № 374» г.о. Самара**

от «22» сентября 2022 г

Члены комиссии:

Комиссаров Д. С.
Воскобойников С. Н.
Васильев Р. М.
Шинкарев М. А.

№	Вопросы контроля	Соответствует	Не соответствует
1	Маркировочные ярлыки соответствуют срокам хранения, наименованию продуктов	+	
2	Меню вывешено в каждой группе и на информационных стендах	+	
3	Подаваемые блюда на момент проверки соответствуют утвержденному меню	+	
4	Точность соблюдения норм закладки продуктов и сырья	+	
5	Контроль за объемами готовящейся продукции	+	
6	Пищеблок оснащен необходимым оборудованием в соответствии с СанПиН	+	
7	Документация ведется в соответствии с СанПиН	+	
8	Ведется работа по формированию навыков культуры еды	+	
9	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
10	Проводится уборка помещений после каждого приема пищи	+	
11	Проведена качественная уборка пищеблока на момент работы комиссии	+	
12	Обнаружены насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности на пищеблоке и в помещениях для приема пищи	+	

**Чек лист родительского контроля организации питания воспитанников
в МАДОУ «Детский сад № 374» г.о. Самара**

от «15» декабря 2022 г

Члены комиссии:

Лексвская А.И.
Глызин А.В.
Васеня С.Н.
Вязова Е.И.
Соколова Н.А. (по согласованию)

№	Вопросы контроля	Соответствует	Не соответствует
1	Сертификаты качества соответствуют срокам реализации	+	
2	Подаваемые блюда на момент проверки соответствуют утвержденному меню	+	
3	Точность соблюдения норм закладки продуктов и сырья	+	
4	Пищеблок оснащен необходимым оборудованием в соответствии с СанПиН	+	
5	Документация ведется в соответствии с СанПиН	+	
6	Созданы благоприятные условия для приема пищи: сервировка стола, освещенность	+	
7	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
8	Проводится уборка помещений после каждого приема пищи	+	

**Чек лист родительского контроля организации питания воспитанников
в МАДОУ «Детский сад № 374» г.о. Самара**

от 27 мая 2022 г

Члены комиссии:

Ульянова А.В.
Лесовская А.С.
Богданова С.В.
Васильева З.В.
Онищенко-Савва А.А.

№	Вопросы контроля	Соответствует	Не соответствует
1	Соблюдение правил хранения продуктов	+	
2	Подаваемые блюда на момент проверки соответствуют утвержденному меню	+	
3	Точность соблюдения норм закладки продуктов и сырья	+	
4	Отбор и хранения суточной пробы соответствует ежедневному меню	+	
5	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, которые раздают готовые блюда	+	
6	Пищеблок оснащен необходимым оборудованием в соответствии с СанПиН	+	
7	Документация ведется в соответствии с СанПиН	+	
8	Созданы благоприятные условия для приема пищи: сервировка стола, освещенность	+	
9	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	