

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания в МБДОУ № 95
660049, г. Красноярск, ул. Урицкого, 49

группа № 3 « Кероседки »

Дата и время заполнения: 24.07.2022 12.20

Общественный представитель(и) (ФИО):
Станевская Татьяна Валерьевна

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены			
1.	В наличии: мыло	✓	
	средства для сушки рук	✓	
	средства дезинфекции	✓	
2	Воспитанники пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние зала приема пищи			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
3. График приема пищи воспитанников			
8	График приема пищи воспитанников, в наличии	✓	
9	Предоставление горячего питания воспитанникам в соответствии с графиком, утвержденным заведующим	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному питанию воспитанников			
10	Наличие на сайте ДОУ циклического меню для всех возрастных групп воспитанников (от 3 до 7 лет)	✓	
11	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей в приемной группы	✓	
12	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
13	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
14	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
15	Факты выдачи воспитанникам остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
16	Наличие специальной одежды (формы, колпаки, маски) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
18	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
19	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
20	Нормы порций соответствуют	✓	
21	Холодильное оборудование чистое	✓	
22	Температурный режим соответствует маркировке	✓	
7. Оценка готовых блюд			
23	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено).	✓	

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания в МБДОУ № 95
660049, г. Красноярск, ул. Урицкого, 49

группа № 7 «Почемучки»

Дата и время заполнения: 24 января 2023г. 12:20

Общественный представитель(и) (ФИО):
Замбушина Виктория Викторовна

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения воспитанниками правил личной гигиены			
1.	В наличии: мыло	✓	
	средства для сушки рук	✓	
	средства дезинфекции	✓	
2.	Воспитанники пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние зала приема пищи			
3.	Зал приема пищи чистый	✓	
4.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6.	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7.	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
3. График приема пищи воспитанников			
8.	График приема пищи воспитанников, в наличии	✓	
9.	Предоставление горячего питания воспитанникам в соответствии с графиком, утвержденным заведующим	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному питанию воспитанников			
10.	Наличие на сайте ДОУ циклического меню для всех возрастных групп воспитанников (от 3 до 7 лет)	✓	
11.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей в приемной группы	✓	
12.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
13.	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
14.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
15.	Факты выдачи воспитанникам остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
16.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки, маски) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
17.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
18.	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
19.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
20.	Нормы порций соответствуют	✓	
21.	Холодильное оборудование чистое	✓	
22.	Температурный режим соответствует маркировке	✓	
7. Оценка готовых блюд			
23.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено).	✓	