

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

(родительский контроль)

МКДОУ «Михайловский детский сад №6» (корпус, филиал)

Голарина 39

Дата и время заполнения: 10.02.23 с 12:00 до 13:00

Участники проведения проверки:(Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Жаппарова Ю. В.

982 798 31 31

Третьякова Д. И.

913 363 13 07

Оценочный лист:

№ п/п	Показатели	Да	Нет
1	Имеется ли в ДОУ меню?		
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5	Проводится ли уборка группового помещения после каждого приёма пищи?	✓	
6	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется приём пищи на момент работы комиссии?	✓	
7	Столовые приборы имеют трещины и сколы?		
8	Обнаруживались ли в помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
9	У воспитанников имеется доступ к раковинам, мылу, полотенцам	✓	
10	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	✓	
11	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду(форму, колпаки, косынки, фартуки)?	✓	
12	Сотрудники в групповом помещении имеют специальную одежду для раздачи пищи воспитанникам?	✓	
13	Сотрудники в групповом помещении используют		

	специальную одежду при раздаче пищи воспитанникам?	✓	
14	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит?	✓	
15	Температура готовых блюд соответствует норме?	✓	
16	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?	✓	
17	На обеденных столах имеются салфетки?	✓	
18	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?	✓	
19	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)		✓
20	Детей спрашивают:		
	- вкусно	✓	
	- не очень вкусно		
	- не вкусно		
21	Визуальное количество отходов:		
	- менее 30%	✓	
	- 30-60%		
	- более 60%		

Участники проведения проверки:

Киселев Катерина (подпись)

А.А. Демидова (подпись)

_____ (подпись)

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

(родительский контроль)

МКДОУ «Михайловский детский сад №6» (корпус, филиал)

Чапаренко З.З.

Дата и время заполнения: 16.02.2023 г с 9⁰⁰ - 9²⁰

Участники проведения проверки:(Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Жаппаскина Ю.С.

8-962 798 3131

Трещинамова Ю.И.

913 363 1307

Оценочный лист:

№ п/п	Показатели	Да	Нет
1	Имеется ли в ДОУ меню?		
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5	Проводится ли уборка группового помещения после каждого приёма пищи?	✓	
6	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется приём пищи на момент работы комиссии?	✓	
7	Столовые приборы имеют трещины и сколы?		
8	Обнаруживались ли в помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
9	У воспитанников имеется доступ к раковинам, мылу, полотенцам	✓	
10	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	✓	
11	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду(форму, колпаки, косынки, фартуки)?	✓	
12	Сотрудники в групповом помещении имеют специальную одежду для раздачи пищи воспитанникам?	✓	
13	Сотрудники в групповом помещении используют		

	специальную одежду при раздаче пищи воспитанникам?	✓	
14	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит?	✓	
15	Температура готовых блюд соответствует норме?	✓	
16	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?	✓	
17	На обеденных столах имеются салфетки?	✓	
18	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?	✓	
19	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)		✓
20	Детей спрашивают:		
	- вкусно	✓	
	- не очень вкусно		
	- не вкусно		
21	Визуальное количество отходов:		
	- менее 30%	✓	
	- 30-60%		
	- более 60%		

Участники проведения проверки:

Жасель Жаневская № 2 (подпись)

Рыж Александрович ДА (подпись)

_____ (подпись)

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

(родительский контроль)

МКДОУ «Михайловский детский сад №6» (корпус, филиал)

Капареня 39

Дата и время заполнения: 22.02.2023, с 9:00 - 9:25

Участники проведения проверки: (Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Жапаровичева Ю. Г. Жоссаев 8-912-792-31-31

Бресидатова Д. А. Билу 8-913-363-1307

Оценочный лист:

№ п/п	Показатели	Да	Нет
1	Имеется ли в ДОУ меню?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓	
5	Проводится ли уборка группового помещения после каждого приёма пищи?	✓	
6	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется приём пищи на момент работы комиссии?	✓	
7	Столовые приборы имеют трещины и сколы?		
8	Обнаруживались ли в помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
9	У воспитанников имеется доступ к раковинам, мылу, полотенцам	✓	
10	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	✓	
11	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду (форму, колпаки, косынки, фартуки)?	✓	
12	Сотрудники в групповом помещении имеют специальную одежду для раздачи пищи воспитанникам?	✓	
13	Сотрудники в групповом помещении используют	✓	

	специальную одежду при раздаче пищи воспитанникам?		
14	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит?	✓	
15	Температура готовых блюд соответствует норме?	✓	
16	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?	✓	
17	На обеденных столах имеются салфетки?	✓	
18	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?	✓	
19	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)		✓
20	Детей спрашивают:	✓	
	- вкусно		
	- не очень вкусно		
	- не вкусно		
21	Визуальное количество отходов:		
	- менее 30%	✓	
	- 30-60%		
	- более 60%		

Участники проведения проверки:

Каша Каша № 2 (подпись)

Проф Труханова Д.А. (подпись)

_____ (подпись)

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

(родительский контроль)

МКДОУ «Михайловский детский сад №6» (корпус, филиал)

1 корпус

Дата и время заполнения: 6.02.2023

Участники проведения проверки:(Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Чайва Анна Александровна 905082 01 29

Половченко Елена Валерьевна 89059261511

Коробейников Дмитрий Александрович 89635187833

Оценочный лист:

№ п/п	Показатели	Да	Нет
1	Имеется ли в ДОУ меню?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5	Проводится ли уборка группового помещения после каждого приёма пищи?	✓	
6	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется приём пищи на момент работы комиссии?	✓	
7	Столовые приборы имеют трещины и сколы?		✓
8	Обнаруживались ли в помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
9	У воспитанников имеется доступ к раковинам, мылу, полотенцам	✓	
10	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	✓	
11	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду(форму, колпаки, косынки, фартуки)?	✓	

12	Сотрудники в групповом помещении имеют специальную одежду для раздачи пищи воспитанникам?	✓	
13	Сотрудники в групповом помещении используют специальную одежду при раздаче пищи воспитанникам?	✓	
14	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит?	✓	
15	Температура готовых блюд соответствует норме?	✓	
16	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?	✓	
17	На обеденных столах имеются салфетки?	✓	
18	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?	✓	
19	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)		✓
20	Детей спрашивают:		
	- вкусно	✓	
	- не очень вкусно		
	- не вкусно		
21	Визуальное количество отходов:		
	- менее 30%	✓	
	- 30-60%		
	- более 60%		

Участники проведения проверки:

Курова Анна Александровна (подпись)

Головченко Елена Валерьевна (подпись)

Коробейников Д.А. (подпись)

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

(родительский контроль)

МКДОУ «Михайловский детский сад №6» (корпус, филиал)

Шашновоодеревский

Дата и время заполнения: 07.02.2013г. 11⁰⁰ - 12²⁰

Участники проведения проверки: (Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Энина Елена Михайловна 8923 424 0438

Матвеева Наталья Александровна 8903 996 5394

Жашинер Елена Александровна 8923 167 0060

Оценочный лист:

№ п/п	Показатели	Да	Нет
1	Имеется ли в ДОУ меню?	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да, по всем дням	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
	А) да, по всем дням	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5	Проводится ли уборка группового помещения после каждого приёма пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется приём пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Столовые приборы имеют трещины и сколы?		<input checked="" type="checkbox"/>
8	Обнаруживались ли в помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		<input checked="" type="checkbox"/>
9	У воспитанников имеется доступ к раковинам, мылу, полотенцам	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду(форму, колпаки, косынки, фартуки)?	<input checked="" type="checkbox"/>	

12	Сотрудники в групповом помещении имеют специальную одежду для раздачи пищи воспитанникам?	✓	
13	Сотрудники в групповом помещении используют специальную одежду при раздаче пищи воспитанникам?	✓	
14	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит?	✓	
15	Температура готовых блюд соответствует норме?	✓	
16	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?	✓	
17	На обеденных столах имеются салфетки?	✓	
18	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?	✓	
19	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)	✓	
20	Детей спрашивают:		
	- вкусно	✓	
	- не очень вкусно		
	- не вкусно		
21	Визуальное количество отходов:		
	- менее 30%	✓	
	- 30-60%		
	- более 60%		

Участники проведения проверки:

Матвеева Н.Н. (подпись)

Зюмина А.М. (подпись)

Кашин Е.В. (подпись)

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

(родительский контроль)

МКДОУ «Михайловский детский сад №6» (корпус, филиал)

Назаровский филиал

Дата и время заполнения: 09.00 ч. 03.02.2023

Участники проведения проверки: (Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Ермишкова С.А.

Ермишкова Д.А. 8-965-821-37-47

Оценочный лист:

№ п/п	Показатели	Да	Нет
1	Имеется ли в ДОУ меню?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5	Проводится ли уборка группового помещения после каждого приёма пищи?	✓	
6	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется приём пищи на момент работы комиссии?	✓	
7	Столовые приборы имеют трещины и сколы?		✓
8	Обнаруживались ли в помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
9	У воспитанников имеется доступ к раковинам, мылу, полотенцам	✓	
10	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	✓	
11	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду(форму, колпаки, косынки, фартуки)?	✓	

12	Сотрудники в групповом помещении имеют специальную одежду для раздачи пищи воспитанникам?	✓	
13	Сотрудники в групповом помещении используют специальную одежду при раздаче пищи воспитанникам?	✓	
14	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит?	✓	
15	Температура готовых блюд соответствует норме?	✓	
16	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?	✓	
17	На обеденных столах имеются салфетки?	✓	
18	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?	✓	
19	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)	✓	
20	Детей спрашивают:		
	- вкусно	✓	
	- не очень вкусно		
	- не вкусно		
21	Визуальное количество отходов:		
	- менее 30%	✓	
	- 30-60%		
	- более 60%		

Участники проведения проверки:

Тришнина Т.А. ВВ (подпись)

Ершенико О.А. Ерш (подпись)

_____ (подпись)

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

(родительский контроль)

МКДОУ «Михайловский детский сад №6» (корпус, филиал)

Городица 39

Дата и время заполнения: 10.02.23 с 12:00 до 13:00

Участники проведения проверки:(Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Чашевская Ю. В.

982 798 31 31

Тришкова Д. В.

913 363 13 07

Оценочный лист:

№ п/п	Показатели	Да	Нет
1	Имеется ли в ДОУ меню?		
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5	Проводится ли уборка группового помещения после каждого приёма пищи?	✓	
6	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется приём пищи на момент работы комиссии?	✓	
7	Столовые приборы имеют трещины и сколы?		
8	Обнаруживались ли в помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
9	У воспитанников имеется доступ к раковинам, мылу, полотенцам	✓	
10	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	✓	
11	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду(форму, колпаки, косынки, фартуки)?	✓	
12	Сотрудники в групповом помещении имеют специальную одежду для раздачи пищи воспитанникам?	✓	
13	Сотрудники в групповом помещении используют		

	специальную одежду при раздаче пищи воспитанникам?	✓	
14	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит?	✓	
15	Температура готовых блюд соответствует норме?	✓	
16	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?	✓	
17	На обеденных столах имеются салфетки?	✓	
18	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?	✓	
19	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)		✓
20	Детей спрашивают:		
	- вкусно	✓	
	- не очень вкусно		
	- не вкусно		
21	Визуальное количество отходов:		
	- менее 30%	✓	
	- 30-60%		
	- более 60%		

Участники проведения проверки:

Киселев Катерина (подпись)

А.А. Акимов (подпись)

_____ (подпись)

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

(родительский контроль)

МКДОУ «Михайловский детский сад №6» (корпус, филиал)

Чапарово 39

Дата и время заполнения: 16.02.2023 г с 9⁰⁰ - 9²⁰

Участники проведения проверки:(Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Жаппаровна Ю.г 8 962 798 31 31

Трещинаева Ю.И. 913 363 1307

Оценочный лист:

№ п/п	Показатели	Да	Нет
1	Имеется ли в ДОУ меню?		
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5	Проводится ли уборка группового помещения после каждого приёма пищи?	✓	
6	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется приём пищи на момент работы комиссии?	✓	
7	Столовые приборы имеют трещины и сколы?		
8	Обнаруживались ли в помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
9	У воспитанников имеется доступ к раковинам, мылу, полотенцам	✓	
10	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	✓	
11	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду(форму, колпаки, косынки, фартуки)?	✓	
12	Сотрудники в групповом помещении имеют специальную одежду для раздачи пищи воспитанникам?	✓	
13	Сотрудники в групповом помещении используют		

	специальную одежду при раздаче пищи воспитанникам?	✓	
14	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит?	✓	
15	Температура готовых блюд соответствует норме?	✓	
16	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?	✓	
17	На обеденных столах имеются салфетки?	✓	
18	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?	✓	
19	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)		✓
20	Детей спрашивают:		
	- вкусно	✓	
	- не очень вкусно		
	- не вкусно		
21	Визуальное количество отходов:		
	- менее 30%	✓	
	- 30-60%		
	- более 60%		

Участники проведения проверки:

Жасель Жаневский № 2 (подпись)

Риз Аннашова ДА (подпись)

_____ (подпись)

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

(родительский контроль)

МКДОУ «Михайловский детский сад №6» (корпус, филиал)

1 корпус

Дата и время заполнения: 6.02.2023

Участники проведения проверки:(Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Чирва Анна Александровна 905082 01 29

Половченко Елена Валерьевна 89059261511

Коробейников Дмитрий Александрович 89635187833

Оценочный лист:

№ п/п	Показатели	Да	Нет
1	Имеется ли в ДОУ меню?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5	Проводится ли уборка группового помещения после каждого приёма пищи?	✓	
6	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется приём пищи на момент работы комиссии?	✓	
7	Столовые приборы имеют трещины и сколы?		✓
8	Обнаруживались ли в помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
9	У воспитанников имеется доступ к раковинам, мылу, полотенцам	✓	
10	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	✓	
11	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду(форму, колпаки, косынки, фартуки)?	✓	

12	Сотрудники в групповом помещении имеют специальную одежду для раздачи пищи воспитанникам?	✓	
13	Сотрудники в групповом помещении используют специальную одежду при раздаче пищи воспитанникам?	✓	
14	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит?	✓	
15	Температура готовых блюд соответствует норме?	✓	
16	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?	✓	
17	На обеденных столах имеются салфетки?	✓	
18	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?	✓	
19	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)		✓
20	Детей спрашивают:		
	- вкусно	✓	
	- не очень вкусно		
	- не вкусно		
21	Визуальное количество отходов:		
	- менее 30%	✓	
	- 30-60%		
	- более 60%		

Участники проведения проверки:

Ирина Николаевна Александрова (подпись)

Головченко Елена Валерьевна (подпись)

Коробейников Д.А. (подпись)

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

(родительский контроль)

МКДОУ «Михайловский детский сад №6» (корпус, филиал)

Маминское отделение

Дата и время заполнения: 07.02.2013г. 11:00 - 12:20

Участники проведения проверки: (Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Журина Елена Михайловна 8923 424 0438

Миткева Наталья Александровна 8903 996 5394

Кашинер Елена Александровна 8923 167 0060

Оценочный лист:

№ п/п	Показатели	Да	Нет
1	Имеется ли в ДОУ меню?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5	Проводится ли уборка группового помещения после каждого приёма пищи?	✓	
6	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется приём пищи на момент работы комиссии?	✓	
7	Столовые приборы имеют трещины и сколы?		✓
8	Обнаруживались ли в помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
9	У воспитанников имеется доступ к раковинам, мылу, полотенцам	✓	
10	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	✓	
11	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду(форму, колпаки, косынки, фартуки)?	✓	

12	Сотрудники в групповом помещении имеют специальную одежду для раздачи пищи воспитанникам?	✓	
13	Сотрудники в групповом помещении используют специальную одежду при раздаче пищи воспитанникам?	✓	
14	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит?	✓	
15	Температура готовых блюд соответствует норме?	✓	
16	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?	✓	
17	На обеденных столах имеются салфетки?	✓	
18	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?	✓	
19	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)	✓	
20	Детей спрашивают:		
	- вкусно	✓	
	- не очень вкусно		
	- не вкусно		
21	Визуальное количество отходов:		
	- менее 30%	✓	
	- 30-60%		
	- более 60%		

Участники проведения проверки:

Матвеев И.И. (подпись)

Зюмина А.М. (подпись)

Каминер Е.В. (подпись)

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

(родительский контроль)

МКДОУ «Михайловский детский сад №6» (корпус, филиал)

Назаровский филиал

Дата и время заполнения: 09.00 ч. 03.02.2023

Участники проведения проверки: (Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Ермишкин С.А.

Ермишкин Р.А. 8-965-821-37-47

Оценочный лист:

№ п/п	Показатели	Да	Нет
1	Имеется ли в ДОУ меню?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
	А) да, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5	Проводится ли уборка группового помещения после каждого приёма пищи?	✓	
6	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется приём пищи на момент работы комиссии?	✓	
7	Столовые приборы имеют трещины и сколы?		✓
8	Обнаруживались ли в помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
9	У воспитанников имеется доступ к раковинам, мылу, полотенцам	✓	
10	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	✓	
11	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду(форму, колпаки, косынки, фартуки)?	✓	

12	Сотрудники в групповом помещении имеют специальную одежду для раздачи пищи воспитанникам?	✓	
13	Сотрудники в групповом помещении используют специальную одежду при раздаче пищи воспитанникам?	✓	
14	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит?	✓	
15	Температура готовых блюд соответствует норме?	✓	
16	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?	✓	
17	На обеденных столах имеются салфетки?	✓	
18	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?	✓	
19	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)	✓	
20	Детей спрашивают:		
	- вкусно	✓	
	- не очень вкусно		
	- не вкусно		
21	Визуальное количество отходов:		
	- менее 30%	✓	
	- 30-60%		
	- более 60%		

Участники проведения проверки:

Гришина Т.А. ВВ (подпись)

Ершенико О.А. Ерш (подпись)

_____ (подпись)

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

(родительский контроль)

МКДОУ «Михайловский детский сад №6» (корпус, филиал)

Голубинский детский сад

Дата и время заполнения: 11.45

Участники проведения проверки:(Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Жилина Юлия Александровна 9039104475

Оценочный лист:

№ п/п	Показатели	Да	Нет
1	Имеется ли в ДОУ меню?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да, по всем дням	+	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
	А) да, по всем дням		
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5	Проводится ли уборка группового помещения после каждого приёма пищи?	+	
6	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется приём пищи на момент работы комиссии?	+	
7	Столовые приборы имеют трещины и сколы?		-
8	Обнаруживались ли в помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		-
9	У воспитанников имеется доступ к раковинам, мылу, полотенцам	+	
10	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	+	
11	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду(форму, колпаки, косынки, фартуки)?	+	

12	Сотрудники в групповом помещении имеют специальную одежду для раздачи пищи воспитанникам?	+	
13	Сотрудники в групповом помещении используют специальную одежду при раздаче пищи воспитанникам?	+	
14	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит?	+	
15	Температура готовых блюд соответствует норме?	+	
16	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?	+	
17	На обеденных столах имеются салфетки?	+	
18	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?	+	
19	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)		✓
20	Детей спрашивают:		
	- вкусно	+	
	- не очень вкусно		
	- не вкусно		
21	Визуальное количество отходов:		
	- менее 30%	+	
	- 30-60%		
	- более 60%		

Участники проведения проверки:

Зав. группой Школы (Колосова Р.В.) (подпись)

Чл. комиссии КШ (Беликина Т.О.) (подпись)

_____ (подпись)

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

(родительский контроль)

МКДОУ «Михайловский детский сад №6» (корпус, филиал)

Голышевский детский сад

Дата и время заполнения: 11.45

Участники проведения проверки:(Ф.И.О. родителя, контактный телефон)

Жилина Юлия Александровна 9039104475

Оценочный лист:

№ п/п	Показатели	Да	Нет
1	Имеется ли в ДОУ меню?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да, по всем дням	+	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
	А) да, по всем дням		
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5	Проводится ли уборка группового помещения после каждого приёма пищи?	+	
6	Качественно ли проведена уборка группового помещения, где осуществляется приём пищи на момент работы комиссии?	+	
7	Столовые приборы имеют трещины и сколы?		-
8	Обнаруживались ли в помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		-
9	У воспитанников имеется доступ к раковинам, мылу, полотенцам	+	
10	Воспитанники соблюдают правила личной гигиены?	+	
11	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду(форму, колпаки, косынки, фартуки)?	+	

12	Сотрудники в групповом помещении имеют специальную одежду для раздачи пищи воспитанникам?	+	
13	Сотрудники в групповом помещении используют специальную одежду при раздаче пищи воспитанникам?	+	
14	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит?	+	
15	Температура готовых блюд соответствует норме?	+	
16	Масса порций соответствует массе, указанной в меню?	+	
17	На обеденных столах имеются салфетки?	+	
18	Детей знакомят с блюдом, которое он кушает?	+	
19	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено)		✓
20	Детей спрашивают:		
	- вкусно	+	
	- не очень вкусно		
	- не вкусно		
21	Визуальное количество отходов:		
	- менее 30%	+	
	- 30-60%		
	- более 60%		

Участники проведения проверки:

зав. группой Швец (Колосова Р.В.) (подпись)

мл. зав. группой Швец (Колосова Р.В.) (подпись)

_____ (подпись)