


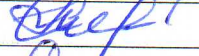


Чек – лист: контроль за организацией и качеством питания воспитанников
СП «Детский сад «Рябинка»

Дата проведения контроля: « 25 » апреля 20 22 г.

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	б) да, но без учета возрастных групп	
	в) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	а) да	Да
	б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем дням	Да
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	а) да, по всем дням	Да
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	а) да	Да
	б) нет	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	а) да	Да
	б) нет	
7.	От всех ли приготовленных блюд снимается бракераж?	
	а) да	Да
	б) нет	
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	
	а) да	
	б) нет	Нет
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	а) да	Да
	б) нет	

10.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	
	б) нет	Нет
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	а) да	Да
	б) нет	
12.	Выявлялись ли замечания к соблюдению правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	Нет
13.	Имели ли факты выдачи детям остывшей еды?	
	а) да	
	б) нет	Нет
14.	Соответствуют ли условия и сроки хранения и реализация продуктов на складе?	
	а) да	Да
	б) нет	
15.	Соблюдается ли в группах питьевой режим?	
	а) да	Да
	б) нет	

Подписи экспертов:

	Н.Н. Видякина
	Е.А. Леоненко
	Т.С. Ракова
	Т.М. Дудниченко