

Чек-лист

Тема: «Выполнение 10-дневного меню»

группа «Жемчужинки»
(наименование образовательной организации)

Май 2025

№ 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	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		✓
5	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
6	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
8	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
9	Созданы ли условия для соблюдения сотрудниками пищеблока, правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
10	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
11	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
12	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
13	Имеются ли в группах стенды по вопросам здорового питания?	✓	

Ознакомлены:

1. Иванова З.К. Ассистент

2. Иванова З.Д. Администратор

3. Трунчук Е.А. Учитель

4. Иванова А.А. Заведующий

Чек-лист

Тема: «Выполнение 10-дневного меню»

группа «Почемучки»
(наименование образовательной организации)

Май 2025

№ 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	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		✓
5	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
6	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
8	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
9	Созданы ли условия для соблюдения сотрудниками пищеблока, правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
10	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
11	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
12	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
13	Имеются ли в группах стенды по вопросам здорового питания?	✓	

Ознакомлены:

1. Александрова З.И. Осн

2. Александрова З.И. Осн

3. Тимофеев С.А. Осн

4. Александрова З.И. Осн



ПРОТОКОЛ № 8

Родительского контроля за организацией и качеством питания Структурное подразделение МБОУ «Карьерновская средняя школа» -детский сад «Солнышко» с.Карьерное Сакского района Республики Крым

От 16.05.2025

Родительский контроль в составе:

Присутствуют: 5 человек

- Заместитель директора по ДО – Досмамбетова Зарема Куртумеровна
- Медицинская сестра - Аджиасанова Зарема Дилияверовна
- Кладовщик – Аджиосманова Луиза Кадыровна
- Председатель родительского комитета – Полищук Евгения Александровна
- Представитель родительского контроля от группы «Жемчужинки» -Эмирсалиева Алие Аметовна

ПОВЕСТКА:

1. Соответствие фактического состава детей в МБДОУ к выписанному меню на день.
2. Контроль за хранением овощей и картофеля.
3. Выполнение 10-дневного меню.
4. Соблюдение сроков хранения продуктов и товарного соседства

ХОД ЗАСЕДАНИЯ

1.Слушали медицинскую сестру Аджиасанова З.Д.-

Она довела до сведения Совета родительского контроля по питанию информацию, что по табелю посещаемости детей 16 мая 2025г. отмечено всего 48 детей. При выдаче готовой продукции на группы отмечено такое же количество- 48детей. Детей по табелю отметили по факту, приписки отсутствуют. Замечаний при проверке сколько отмечено детей на питание - не наблюдается. Познакомила с отчетом выполнения натуральных норм на 1 ребенка за месяц согласно 10-дневного меню. Отметила, что 10-дневное меню выдерживается.Продукты завозят по договорам вовремя.

2. Слушали Заместитель директора по ДО – Досмамбетову З. К.-

Предоставила сведения, что ею соблюдается контроль совместно с медицинской сестрой за хранением овощей и картофеля на продуктовом складе, за фруктами. Вся продукция хранится в холодильниках при нужной температуре. В наличии сертификаты и справки о качестве продукции с обозначением поставщика и даты поставки. Своевременно кладовщик проводит переборку овощей, картофеля. Кладовщик не допускает завала продукции, все в эстетичном виде. На пищеблок подаются качественные продукты, без гниения, порчи.

3. Слушали кладовщика Аджиосманову Л.К. -

Предоставила документально доказательства соблюдения сроков хранения продуктов. Предоставила как соблюдается соседство продуктов питания. Отмечается добросовестное отношение кладовщика к исполнению своих обязанностей.

РЕШЕНИЕ:

1. Медицинской сестре продолжать контролировать сведения по количеству детей в группе на день питания, поданные на пищеблок воспитателями.
2. Соблюдение сроков хранения продуктов и товарного соседства на пищеблоке и в складах считать удовлетворительным.
3. Кладовщику Аджиосмановой Л.К. продолжать выполнять все правила хранения продуктов питания, вести журнал учета продуктов, не допускать нарушений товарного соседства продуктов на складе.

1.Заместитель директора по ДО – Досмамбетова З.К.

2.Медицинская сестра - Аджиасанова З.Д.

3.Кладовщик - Аджиосманова Л.К.

4. Председатель родительского комитета – Полищук Е.А.

5. Представитель родительского контроля-Эмирсалиева А.А.

Чек-лист

Тема: «Выполнение 10-дневного меню»

группа «Акварельки»
(наименование образовательной организации)

Май 2025

№ 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	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		✓
5	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
6	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
8	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
9	Созданы ли условия для соблюдения сотрудниками пищеблока, правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
10	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
11	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
12	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
13	Имеются ли в группах стенды по вопросам здорового питания?	✓	

Ознакомлены:

1. Михайлова З.К. Осн
 2. МБОУ «Карьерновская средняя школа»
 3. Михайлова З.К.
 4. Михайлова А.А. Осн

Чек-лист

Тема: «Выполнение 10-дневного меню»

группа «Затейники»

(наименование образовательной организации)

Маў 2025

№ 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	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		✓
5	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
6	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
8	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
9	Созданы ли условия для соблюдения сотрудниками пищеблока, правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
10	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
11	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
12	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
13	Имеются ли в группах стенды по вопросам здорового питания?	✓	

Ознакомлены:



1. Дерябинина ЗК *Василь*

МБОУ
Перовская
гимназия

3. *Толмукх* *СА* *И*

4. Imperatorius AA Herzog