

**Чек-лист родительского контроля организации питания**  
 в МБДОУ „Детский сад № 38 "Росинка"  
 (наименование организации)

Дата проведения: 27.11.2025

Наименование приема пищи:

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> завтрак         | <input type="checkbox"/> полдник             |
| <input type="checkbox"/> второй завтрак  | <input type="checkbox"/> уплотненный полдник |
| <input checked="" type="checkbox"/> обед | <input type="checkbox"/> ужин                |

| № п/п | Наименование показателя   | Результат | Примечание |
|-------|---|-----------|------------|
| 1.    | Наличие основного 10-дневного меню для двух возрастных категорий: для воспитанников от 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет. | да        |            |
| 2.    | Размещение в доступном для посетителей месте основного 10-дневного меню.  | да        |            |
| 3.    | Ежедневное (фактическое) меню размещено в доступных для родителей местах (приемные в групповых ячейках, помещения МБДОУ).                   | да        |            |
| 4.    | В меню нет запрещенных блюд и продуктов.  | да        |            |
| 5.    | Количество приемов пищи соответствует режиму работы МБДОУ.  | да        |            |
| 6.    | Наличие контрольного блюда.   | да        |            |
| 7.    | Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении основного 10-дневного меню и ежедневного меню.                            | нет       |            |
| 8.    | Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного меню и фактически выданных блюд.                              | нет       |            |
| 9.    | Осуществляется бракераж готовой пищевой продукции с записью в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.                                  | да        |            |
| 10.   | Выявлены факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии.  | нет       |            |
| 11.   | Соответствие органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах) готового блюда требованиям технологической карты.                     | да        |            |
| 12.   | Соблюдение графика выдачи готовой продукции на пищеблоке.   | да        |            |
| 13.   | Соблюдение графика питания воспитанников.   | да        |            |
| 14.   | Выявлены факты использования деформированной столовой и/или чайной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами.                            | нет       |            |
| 15.   | Организация питьевого режима.   | да        |            |

Вывод: качество питания воспитанников соответствует установленным требованиям полностью/ соответствует частично/ не соответствует (нужное подчеркнуть).

Предложения и рекомендации: \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

Екинф — Козуб С.В.

(подпись)

(расшифровка подписи)

Ласяф

(подпись)

Логачёва Н.А.

(расшифровка подписи)

Коз

(подпись)

Гауначеве А.П.

(расшифровка подписи)