

**Мониторинг (чек-лист) качества организации питания в МБДОУ №14 г.Тельмана  
(родительский контроль)**

Дата и время заполнения 19.12.24 12-30

Ф.И.О. родителя Мараховская Н.Т.

Возрастная группа средняя

№	Требования	Исполнение (да/нет)	Примечание
1	Наличие примерного меню на период не менее двух недель с информацией о: - количественном составе блюд, - энергетической и пищевой ценности, -содержании витаминов и минеральных веществ	да	
2	Наличие вывешенного в групповых комнатах меню на текущий день, с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий	да	
3	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия (визуально)	нет	
4	Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	да	
5	Наличие умывальников (раковин) и средств личной гигиены (мыло, полотенце или бумажное полотенце)	да	
6	Визуальный осмотр сервировки столов, в том числе, определение качества готовых блюд по органолептическим показателям.	да	
7	Наличие спецодежды у обслуживающего персонала и его санитарно-гигиеническое состояние	да	
8	Основное блюдо горячее (соответствует нормам СанПиН)	да	

Дополнения/замечания: \_\_\_\_\_

Подпись участников мониторинга: Мария



**Мониторинг (чек-лист) качества организации питания в МБДОУ №14 г.Тельмана  
(родительский контроль)**

Дата и время заполнения 19.12.2024г 12:20

Ф.И.О. родителя Вашева Марии Александровны

Возрастная группа Средняя

№	Требования	Исполнение (да/нет)	Примечание
1	Наличие примерного меню на период не менее двух недель с информацией о: - количественном составе блюд, - энергетической и пищевой ценности, - содержании витаминов и минеральных веществ	да	
2	Наличие вывешенного в групповых комнатах меню на текущий день, с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий	да	
3	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия (визуально)	нет	
4	Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	да	
5	Наличие умывальников (раковин) и средств личной гигиены (мыло, полотенце или бумажное полотенце)	да	
6	Визуальный осмотр сервировки столов, в том числе, определение качества готовых блюд по органолептическим показателям.	да	
7	Наличие спецодежды у обслуживающего персонала и его санитарно-гигиеническое состояние	да	
8	Основное блюдо горячее (соответствует нормам СанПиН)	да	

Дополнения/замечания: —

Подпись участников мониторинга: 