

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

Дата и время заполнения 14.03.2025г 16:30

Ф.И.О. родителя Вятюхина Татьяна Александровна

Возрастная группа "дошкольный"

№	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: _____ 

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

Дата и время заполнения 14.03.2025 16:30

Ф.И.О. родителя Кашаева Денис Александрович

Возрастная группа "Космички"

№	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: Денис Кашаев