

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

Дата и время заполнения: 21.03.2025 г. 16:30

Ф.И.О. родителя: Шурова Мария Владимировна

Возрастная группа: Средняя (ср.-ст.)

| № | 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: Шурова

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

Дата и время заполнения 21.03.2025 16³⁰

Ф.И.О. родителя Самоева Миллудия Рашидовна

Возрастная группа Родничок (ср.-ст.)

| № | 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: СВУ