

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Березка»
села Червоное Сакского района Республики Крым**

Протокол № 03

**заседания комиссии родительского контроля Муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения «Березка» села Червоное
Сакского района Республики Крым**

от 24.03.2025 года.

Место проведения: кабинет заведующего.

Присутствовали:

Председатель комиссии:

- заведующий МБДОУ «Березка» с. Червоное – Фомина С.С.

Члены комиссии:

- Старший воспитатель (секретарь)- Абрикосова С.В.,
- Повар- Абдувелиева Ф.Р.,
- Ответственный за организацию питания – медсестра Менсеитова С.И.,
- Представители родительского контроля – Ивенков В.Н., Горбенко Г.В.

Повестка заседания

1.Об итогах проведения мониторинга по организации питания воспитанников МБДОУ «Березка» с.Червоное за март 2025г

2.Разное

Слушали:

По первому вопросу слушали заведующего МБДОУ «Березка» с. Червоное С.С.Фомину. Светлану Сергеевну, она говорила о По состоянию на 24.03.2025 г. организовано бесплатное питание для воспитанников 7-ми групп в количестве 110 чел., что составляет - 100 %, детей из многодетных семей –43 чел., дети участников СВО -1 чел., Бесплатным горячим питанием охвачены все воспитанники льготной категории. При необходимости, будет организовано питание детей с учетом особенностей их здоровья.

Слушали: медицинскую сестру МБДОУ «Березка» с. Червоное Менсеитову С.И. она ознакомила членов комиссии с актом контроля проведения мониторинга по организации питания воспитанников МБДОУ «Березка» с. Червоное согласно чек-листов за март 2025г

Голосовали: за 6 , против - 0 , воздержались – 0 .

Решили:

По итогу мониторинга признать организацию питания удовлетворительной, Информацию принять к сведению.

Рекомендовано: рассмотрение вопросов организации питания должно быть на разных уровнях: родительские собрания, педсоветы, производственные совещания, заседания Совета по питанию, но все эти мероприятия должны подтверждаться документально (протокол, справка, акт и т.д.)

1.Продолжить контроль за организацией питания членами бракеражной комиссии.

Слушали: Заведующего Фомину С.С.Она говорила о том, что в ДОУ начинаются ремонтные работы по замене окон и входных дверей. Так же планируется закрытие пищеблока на срок установки окон и дверей, а так же покраски и шпаклёвки оконных и дверных блоков. Работы планируется проводить поэтапно, и по согласованию со строительной компанией.

Решили:

Информацию принять к сведению. Оповещать родителей (законных представителей) о

начале проведения работ и о закрытии ДОУ на период ремонта.

Голосовали: за 6, против - 0, воздержались – 0.

Председатель комиссии _____ С.С.Фомина

Секретарь _____ С.В.Абрикосова

Члены комиссии: _____ С.И. Менсеитова

_____ Ф.Р. Абдувелиева

_____ В.Н.Ивенков

_____ М.А.Горбенк



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Березка»
села Червоное Сакского района Республики Крым**

АКТ

от 24.03.2025 г.

Мы, члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания воспитанников (далее Комиссия), созданная на основании приказа № 93 от 30.08.2024 г. заведующего МБДОУ «Березка» с. Червоное в составе:

- Менсеитова С.И., медицинская сестра;
- Ивенков В.Н., Горбенко М.А. представители родительского контроля

Провели мониторинг организации питания воспитанников 21.02.2025 года в 8-30 и 21.01.2025 в 15-30. На основании чек-листов составили настоящий Акт о том, что в ходе проверки нарушений в организации питания не выявлено.

Вывод:

1. Меню на 03.08.2025г и на 19.03.2025 соответствует примерно 10-дневному меню.
2. Бракераж готовых блюд снимается ежедневно.
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде.
4. Отсутствует влага на столовых приборах
5. Обеденные столы чистые.
6. Спецдежда у младшего обслуживающего персонала чистая и опрятная.
7. Ежедневное меню размещено в доступных местах.
8. Факт выдачи детям остывшей пищи зафиксирован не был.
9. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией питания членами бракеражной комиссии.
2. Предложить пройти обучение родителей воспитанников каждой группы по вопросам организации питания в ДОУ.

Председатель комиссии _____

С.С.Фомина

Члены комиссии:



С.И. Менсеитова

В.Н. Ивенков

М.А..Горбенко

Чек лист «2025г»

Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях Инициативная группа, проводившая проверку: М.А. Кудрявцева

№ 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	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи воспитанниками?	☒	☐
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	☒	☐
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	☒	☐
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	☒	☐
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	☒	☐
9	Соответствует ли температура подачи блюд?	☒	☐
10	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	☒	☐
11	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	☒	☐
12	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	☐	☒
14	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	☒	☐
15	Обнаружены ли в группе насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	☐	☒
16	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	☒	☐
17	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	☐	☒
18	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	☒	☐
19	Имеются ли в групповой стенды по вопросам здорового питания?	☒	☐
20	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приема пищи?	☒	☐
21	Созданы ли комфортные условия в помещении для приема пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	☒	☐
22	Чистая ли столовая посуда и приборы для приема пищи? Столовая посуда без сколов и трещин?	☒	☐

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ

М.А. Кудрявцева М.А. Кудрявцева М.А. Кудрявцева

Чек лист «5» от 10/09/2025г

Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях Инициативная группа, проводившая проверку: А. В. Сидорова, А. В. Сидорова

№ 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	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи воспитанниками?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи блюд ?	✓	
10	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
11	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
12	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
14	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
15	Обнаружены ли в группе насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
16	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	✓
17	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	✓	✓
18	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
19	Имеются ли в групповой стенды по вопросам здорового питания?	✓	
20	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	✓	
21	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	✓	
22	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи? Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ
А. В. Сидорова, А. В. Сидорова
А. В. Сидорова, А. В. Сидорова

Чек лист «66» 2025г

Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях Инициативная группа, проводившая проверку: Инициативная группа

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	1	
2	Размешено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	1	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи воспитанниками?	1	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	1	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	1	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	1	
8	Все готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	1	
9	Соответствует ли температура подачи блюд ?	1	
10	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	1	
11	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	1	
12	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		1
14	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	1	
15	Обнаружены ли в группе насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		1
16	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	1	
17	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		1
18	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	1	
19	Имеются ли в групповой стенды по вопросам здорового питания?	1	
20	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	1	
21	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	1	
22	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи? Столовая посуда без сколов и трещин?	1	

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ.
Инициативная группа Инициативная группа Инициативная группа

Чек лист «5» 2025г

Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях Инициативная группа, проводившая проверку: Инициативная группа

№ 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	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи воспитанниками?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи блюд ?		
10	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
11	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
12	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
14	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
15	Обнаружены ли в группе наскомыс, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
16	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
17	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
18	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
19	Имеются ли в групповой стенды по вопросам здорового питания?		
20	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?		
21	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?		
22	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи? Столовая посуда без сколов и трещин?		

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ

Инициативная группа

Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях

Инициативная группа, проводившая проверку:

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ

Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общесобразовательных организациях Инициативная группа, проводившая проверку: _____

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ

Чек лист «9» март 2025г

Режим питания в МБДОУ «Березка с.Червоное

Инициативная группа, проводившая
проверку: Порченко М. А.

№ п/п	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) ?	+	
3	Имеется ли в ДОУ график приема пищи ?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное меню для ознакомления родителей (законных представителей) ?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	+	
12	Есть ли в ДОУ приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
14	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
15	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?	+	
16	Обнаружены ли в помещении для приёма пищи, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены ?	+	
18	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
19	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
20	Имеются ли в ДОУ стенды по вопросам здорового питания воспитанников?	+	
21	Есть ли приказ о питьевом режиме?	+	
22	Организован ли питьевой режим?	+	

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ

Да Порченко М. А., Медведева С. А.

Чек лист «19» марта 2025г

Режим питания в МБДОУ «Березка с.Червоное

Инициативная группа, проводившая

проверку: М.А. Горбачко

и Зав. КМ

№ п/п	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) ?	+	
3	Имеется ли в ДОУ график приема пищи ?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное меню для ознакомления родителей (законных представителей) ?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	x	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	+	
12	Есть ли в ДОУ приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
14	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	+	+
15	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?	+	
16	Обнаружены ли в помещении для приёма пищи, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены ?	+	
18	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
19	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
20	Имеются ли в ДОУ стенды по вопросам здорового питания воспитанников?	+	
21	Есть ли приказ о питьевом режиме?	+	
22	Организован ли питьевой режим?	+	

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ

М.А. Горбачко М.А. Горбачко М.А. Горбачко М.А. Горбачко

Чек лист «А» марта 2025г

Режим питания в МБДОУ «Березка с.Червоное

Инициативная группа, проводившая
проверку: М.А. Юрченко

№ п/п	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) ?	+	
3	Имеется ли в ДОУ график приема пищи ?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное меню для ознакомления родителей (законных представителей) ?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	+	
12	Есть ли в ДОУ приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
14	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
15	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?	+	
16	Обнаружены ли в помещении для приёма пищи, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены ?	+	
18	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
19	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
20	Имеются ли в ДОУ стенды по вопросам здорового питания воспитанников?	+	
21	Есть ли приказ о питьевом режиме?	+	
22	Организован ли питьевой режим?	+	

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ

М.А. Юрченко М.А. Юрченко М.А. Юрченко

Чек лист «19» марта 2025г

Режим питания в МБДОУ «Березка с.Червоное»

Инициативная группа, проводившая

проверку: М.А. Горюхиной

№ п/п	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) ?	+	
3	Имеется ли в ДОУ график приема пищи ?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное меню для ознакомления родителей (законных представителей) ?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	+	
12	Есть ли в ДОУ приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
14	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
15	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?	+	
16	Обнаружены ли в помещении для приёма пищи, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены ?	+	
18	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
19	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
20	Имеются ли в ДОУ стенды по вопросам здорового питания воспитанников?	+	
21	Есть ли приказ о питьевом режиме?	+	
22	Организован ли питьевой режим?	+	

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ

М.А. Горюхиной М.А. Горюхиной М.А. Горюхиной

Чек лист «19» сентября 2025г

Режим питания в МБДОУ «Березка с.Червоное

Инициативная группа, проводившая

проверку: М.А. Горбаченко
М.А. Мисюра

№ п/п	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) ?	✓	
3	Имеется ли в ДОУ график приема пищи ?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное меню для ознакомления родителей (законных представителей) ?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	+	
12	Есть ли в ДОУ приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
14	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
15	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?	+	
16	Обнаружены ли в помещении для приёма пищи, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены ?	+	
18	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
19	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
20	Имеются ли в ДОУ стенды по вопросам здорового питания воспитанников?	+	
21	Есть ли приказ о питьевом режиме?	+	
22	Организован ли питьевой режим?	+	

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ

М.А. Горбаченко М.А. Мисюра

Чек лист «19» сентябрь 2025г

Режим питания в МБДОУ «Березка с.Червоное

Инициативная группа, проводившая

проверку: М.А. Горбенко

„Сменное“

№ п/п	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) ?	✓	
3	Имеется ли в ДОУ график приема пищи ?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное меню для ознакомления родителей (законных представителей) ?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	
12	Есть ли в ДОУ приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
14	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
15	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?	✓	
16	Обнаружены ли в помещении для приёма пищи, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены ?	✓	
18	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
19	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
20	Имеются ли в ДОУ стенды по вопросам здорового питания воспитанников?	✓	
21	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
22	Организован ли питьевой режим?	✓	

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ

М.А. Горбенко М.А. Мещеряков

Чек лист «19» марта 2025г

Режим питания в МБДОУ «Березка с.Червоное

Инициативная группа, проводившая

проверку: М.А. Березина
"Меридиан"

№ п/п	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) ?	✓	
3	Имеется ли в ДОУ график приема пищи ?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное меню для ознакомления родителей (законных представителей) ?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	
12	Есть ли в ДОУ приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
14	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
15	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?	✓	
16	Обнаружены ли в помещении для приёма пищи, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены ?	✓	
18	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
19	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
20	Имеются ли в ДОУ стенды по вопросам здорового питания воспитанников?	✓	
21	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
22	Организован ли питьевой режим?	✓	

Выводы комиссии: Соответствует/не соответствует организация питания в ДОУ

М.А. Березина М.А. Березина М.А. Березина М.А. Березина