

Чек лист родительского контроля организации горячего питания в детском саду

№	вопросы	да	нет
1.	Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы детского сада?	+	
2	Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	+	
3	Вывешано ли ежедневное (фактическое меню) для ознакомления родителей и детей?	+	
4	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	+	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
6	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы детского сада?	+	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	+	
9	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
10	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергены)?		
11	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	+	
12	Обнаруживались ли на пищеблоке насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
15	Выявлялись ли при сравнении фактического меню факты исключения или замены отдельных блюд?		+
16	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+
	Итого по группе		