

**Мониторинг (чек-лист) качества организации питания
в МКДОУ № 33 д.Новолисино (родительский контроль)**

Дата и время заполнения: 22.10.2024, 12²⁰
 Ф.И.О. родителя Коммандант Эльвира Рафиковна
 Возрастная группа "Почемучки"

№ п/п	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): _____

Подписи участников мониторинга:  Коммандант Э.Р.
 Иванова А.А.
 Комарова Е.Н.
 (подпись) (расшифровка)

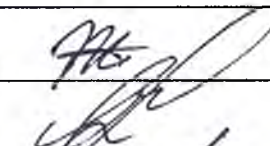
**Мониторинг (чек-лист) качества организации питания
в МКДОУ № 33 д.Новолисино (родительский контроль)**

Дата и время заполнения: 22.10.2024 11:50
 Ф.И.О. родителя Календуха Эльвиза Рафиковна,
 Возрастная группа "Школьники"

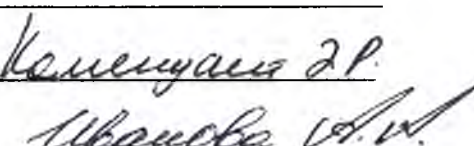
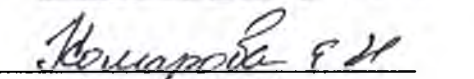
№ п/п	Требования	Исполнение (да/нет)	Примечание
1	Наличие примерного меню на период не менее двух недель с информацией о: количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ	да	
2	Наличие вывешенного в групповых комнатах меню на текущий день, с информацией 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): _____

Подписи участников мониторинга:



 (подпись)

Календуха Э.Р.

 Шванова В.И.

 Комарова Е.И.

 (расшифровка)