

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «КОЛОСОК» СЕЛА УЮТНОЕ
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ «Колосок» с.Уютное)**

ПРИКАЗ

от 30.08.2024 г.

с. Уютное

№ 75

**«Об организации работы совета
Родительского контроля за организацией
питания в МБДОУ «Колосок» с.Уютное
в 2024/2025 учебном году»**

Во исполнение приказа отдела образования администрации Сакского района Республики Крым от 29.08.2024г. №204 «О создании муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сакского района», с целью упорядочения и совершенствования организации питания, определения порядка и условий обеспечения питанием воспитанников,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать совет родительского контроля за организацией питания воспитанников в МБДОУ «Колосок» с.Уютное (далее - Совет).
2. Утвердить:
 - 2.1. Положение о совете родительского контроля за организацией питания воспитанников в МБДОУ «Колосок» с.Уютное (Приложение 1).
 - 2.2. Состав совета родительского контроля за организацией питания воспитанников МБДОУ «Колосок» с.Уютное (Приложение 2).
 - 2.3. План-график контрольных мероприятий за организацией качественного питания воспитанников в МБДОУ «Колосок» с.Уютное (Приложение 3).
 - 2.4. Чек-листы проверок организации питания в МБДОУ «Колосок» с.Уютное (Приложение 4).
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Handwritten signature

О.В. Киричок

С приказом ознакомлены:

«30» августа 2024 г.

«30» августа 2024 г.

«30» августа 2024 г.

Handwritten signature Т.Н. Лютая

Handwritten signature В.А. Кузьмина

Handwritten signature Т.В. Хвостовая

Приложение 1
УТВЕРЖДЕНО
приказом МБДОУ
«Колосок» с.Уютное
от 30.08.2024 № 75

**Положение
о совете родительского контроля за организацией
питания воспитанников в МБДОУ «Колосок» с.Уютное**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о совете родительского контроля за организацией питания воспитанников в МБДОУ «Колосок» с.Уютное на 2024/2025 учебный год (далее – Совет) разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273ФЗ;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32;
- Методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 26.11.2021 № АБ-2133/10 "О направлении методических рекомендаций".
- Приложения 5 к протоколу заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания от 23.04.2021 № ГД-34/01 пр.
- Приказ отдела образования администрации Сакского района Республики Крым от 29.08.2024г. №204 «О создании муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в образовательных организациях Сакского района Республики Крым».

1.2. Совет является постоянным действующим общественным органом для осуществления административно-общественного контроля за организацией и качеством питания в МБДОУ «Колосок» с.Уютное.

1.3. Совет осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации.

1.4. В состав Совета могут входить: заведующий ДОУ, заместитель заведующего ДОУ, медицинский работник, педагогический работник, представитель родительской общественности.

1.5. Деятельность членов Совета основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Цели и задачи школьного совета.

2.1. Цели Совета:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- мониторинг соответствия энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам воспитанников;
- мониторинг обеспечения максимального разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием

насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обработки пищевых продуктов (готовых блюд);

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов;

применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

2.2. Основные задачи Совета - это повышение качества и эффективности организации питания в МБДОУ «Колосок» с. Уютное путем:

- контроля за исполнением нормативных правовых актов по организации горячего питания воспитанников;
- контроля организации питания в МБДОУ «Колосок» с. Уютное;
- контроля температурного режима выдачи готовых блюд.

3. Основные направления деятельности школьного совета.

3.1. Члены Совета могут осуществлять общественный контроль только в групповых ячейках. Вход в зону приготовления пищи (цеха) **запрещен**.

3.2. При проведении Советом мероприятий контроля за организацией питания детей в МБДОУ «Колосок» с. Уютное оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному основному (организованному) меню;
- санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие информационных стендов, салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены воспитанниками;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

3.3. Организация работы Совета может осуществляться в очной и заочной (анкетирование родителей (законных представителей) и детей) форматах.

Итоги мониторинговых мероприятий обсуждаются на заседаниях Совета и будут являться основанием для обращений в адрес органов управления образованием администрации, органов контроля.

4. Порядок доступа членов Совета в помещения для приема пищи.

4.1. Члены совета при посещении помещений для приема пищи, должны иметь:

- документ, удостоверяющий личность;
- личную медицинскую книжку с результатами обследования для работы в организациях. Книжка должна быть оформлена в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

Документы предъявляются представителю образовательной организации для ознакомления.

4.2. Перед каждым посещением помещений для приема пищи члены совета обязаны:

- предоставить план мероприятий, утвержденный председателем совета;
- пройти термометрию;

- пройти осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний и получить допуск от ответственного лица образовательной организации.

5. Организация мероприятий посещения членами совета помещения для приема пищи.

5.1. Контрольные мероприятия осуществляются в соответствии с требованиями, установленными настоящим Положением.

5.2. Члены совета должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные МБДОУ «Колосок» с.Уютное.

5.3. Посещение помещений для приема пищи осуществляется членами Совета в рабочий день, в соответствии с графиком приема пищи воспитанниками.

5.5. Предложения и замечания, выявленные членами Совета, подлежат обязательному рассмотрению сотрудниками МБДОУ «Колосок» с.Уютное к компетенции которых относится решение вопросов в сфере организации питания.

5.6. Рассмотрение предложений и замечаний, выявленных членами Совета, осуществляется не реже одного раза в месяц.

5.7. Срок проведения мероприятий не может превышать одного рабочего дня.

6. Основание проведения мероприятий членам Совета.

6.1. Основанием для проведения контрольных мероприятий может стать:

- наличие сведений о некачественном и (или) неполноценном питании обучающихся;
- случай отравления обучающегося;
- наступление сроков проведения контрольных мероприятий;
- проверка устранения замечаний, выявленных при предыдущем контрольном мероприятии;
- наличие плана-графика посещения членами совета МБДОУ «Колосок» с.Уютное.

7. Оформление результатов мероприятий, проводимых членами Совета.

7.1. По окончании проведения контрольного мероприятия, предусматривающего посещение помещений для приема пищи, составляется акт проверки. Дополнительно могут оформляться иные документы в зависимости от основания проведения контрольного мероприятия.

7.2. представители образовательной организации знакомятся с содержанием документов на месте проведения контрольного мероприятия.

7.3. По окончании проведения контрольного мероприятия, предусматривающего мониторинг выполнения мероприятий за организацией питания воспитанников, документарную проверку и изучение мнений родителей (законных представителей) составляется чек-лист и акт проверки.

8. Права и ответственность членов Совета.

Для осуществления возложенных функций Совету предоставлены следующие права:

8.1. Осуществлять контрольные мероприятия, направленные на организацию и качество питания в МБДОУ «Колосок» с.Уютное.

8.2. Заслушивать на заседаниях Совета, курирующих вопросы по организации питания детей в МБДОУ «Колосок» с.Уютное.

8.3. Проводить контрольные мероприятия за организацией питания детей в образовательных организациях Сакского района Республики Крым согласно графику.

8.4. Изменять график проведения контрольных мероприятий по объективным причинам.

8.5. Вносить предложения по улучшению качества питания воспитанников.

8.6. Члены Совета имеют право:

- знакомиться с утвержденным основным (организованным) меню;
- анализировать реализацию блюд и продукции из утвержденного основного (организованного) меню;
- анализировать полноту потребления блюд и продукции воспитанниками;
- знакомиться с информацией о реализуемых блюдах продукции (стоимости, их весе (объеме), сведениях о пищевой ценности блюд);
- опрашивать воспитанников и сотрудников пищеблока;
- реализовать иные права, предусмотренные законодательством о защите прав потребителей.
- знакомиться с документами по организации питания в образовательной организации;
- запрашивать и получать информацию по организации питания воспитанников;
- задавать ответственному представителю образовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

8.7. Члены Совета не вправе:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- находиться в помещениях для приема пищи вне графика работы учреждения, утвержденного руководителем МБДОУ «Колосок» с.Уютное;
- вмешиваться в непосредственный процесс организации питания;
- отвлекать воспитанников во время приема пищи;
- допускать неуважительное отношение к сотрудникам и воспитанникам и МБДОУ «Колосок» с.Уютное;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы по контролю за качеством организации питания;
- оценивать соблюдение требований, если оценка соблюдения таких требований не относится к полномочиям членов Совета;
- требовать предоставления документов, информации, если они не относятся к предмету контрольного мероприятия, а также изымать оригиналы таких документов;
- превышать установленные сроки контрольного мероприятия.

8.8. Во время посещения помещений для приема пищи члены Совета обязаны:

- носить санитарную одежду (халаты, колпак (косынку) и бахилы) и средства индивидуальной защиты (маски (при необходимости), перчатки). Санитарную одежду и средства индивидуальной защиты предоставляет образовательная организация;
- соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекций.

10. Ответственность членов Совета.

10.1. Члены совета несут ответственность за объективность представленной информации по организации питания и качеству предоставляемых услуг.

10.2. Содержание настоящего Положения доводится до сведения членов совета путем его размещения на сайте школы.

Приложение 2
к приказу МБДОУ
«Колосок» с.Уютное
от 30.08.2024 № 75

Состав совета родительского контроля за организацией питания воспитанников МБДОУ «Колосок» с.Уютное

№	Члены совета родительского контроля за организацией питания воспитанников .	
1	Киричок Оксана Валериевна	председатель совета родительского контроля
2	Лютая Татьяна Николаевна	заместитель председателя совета родительского контроля
3	Кузьмина Вера Александровна	секретарь совета родительского контроля
4	Хвостовая Татьяна Владимировна	член совета родительского контроля
5	Кудинова Татьяна Вадимовна	член совета родительского контроля (с согласия)

Приложение 3
к приказу МБДОУ
«Колосок» с.Уютное
от 30.08.2024 № 75

План-график контрольных мероприятий за организацией качественного питания воспитанников МБДОУ «Колосок» с.Уютное

№	месяц
1	октябрь
2	декабрь
3	март
4	май

Приложение 4
к приказу МБДОУ
«Колосок» с.Уютное
от 30.08.2024 № 75

График
заседаний совета родительского контроля за организацией питания
обучающихся МБДОУ «Колосок» с.Уютное

№	Дата	Тема
1	Сентябрь	Требования к организации питания в образовательных организациях. Документы по организации питания
2	Октябрь	Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима
3	Ноябрь	Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания воспитанников
4	Декабрь	Требования к организации питания в образовательных организациях. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания
5	Январь	Требования к организации питания в образовательных организациях
6	Февраль	Требования к организации питания в образовательных организациях. Эстетическое оформление помещения для приема пищи
7	Март	Требования к организации питания в образовательных организациях. Личная гигиена воспитанников
8	Апрель	Требования к организации питания в образовательных организациях
9	Май	Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима
10	Июнь	Требования к организации питания в образовательных организациях. Документы по организации питания в летний оздоровительный период
11	Июль	Требования к организации питания в образовательных организациях. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания
12	Август	Требования к организации питания в образовательных организациях. Подведение итогов работы совета в 2024/2025 учебном году

Чек – лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Документы по организации питания»

МБДОУ «Колосок» с.Уютное

Сентябрь 2024 года

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ об организации питания воспитанников?		
2	Есть ли положение об организации питания воспитанников?		
3	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?		
4	Есть ли положение о бракеражной комиссии?		
5	Есть ли приказ о назначении ответственного по организации питания?		
6	Есть ли приказ о питьевом режиме?		
7	Есть ли положение о питьевом режиме?		
8	Есть ли приказ о родительском контроле?		
9	Есть ли положение о родительском контроле?		
10	Есть ли программа производственного контроля?		
11	Есть ли журнал бракеража готовой продукции?		
12	Есть ли технологические карты на приготовляемые блюда?		
13	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		
14	Есть ли утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
	- от 1,6 – до 3 лет		
	- от 3 лет до 7 лет		
15	Есть ли утвержденное ежедневное меню для всех возрастных категорий, воспитанников?		
16	В основном меню в смежные дни отсутствуют повторы блюд?		
17	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде?		

18	Имеются ли сопроводительные документы поступающей пищевой продукции (декларации о соответствии, сертификаты качества)?		
19	Есть ли пищевые отходы и их количество после каждого приема пищи «индекс съедемости» (написать в процентном соотношении)?		

Члены совета родительского контроля:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек – лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»

МБДОУ «Колосок» с.Уютное

Октябрь, 2024

№ 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)?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи воспитанниками?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) 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 C)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		

16	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания обучающихся?		
23	Есть ли приказ о питьевом режиме?		
24	Есть ли положения о питьевом режиме?		
25	Организован ли питьевой режим?		
26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?		
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?		
28	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?		

Члены совета родительского контроля:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания воспитанников»

МБДОУ «Колосок» с.Уютное

Ноябрь, 2024

№ 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)?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи воспитанниками?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) 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 <i>(должно быть не менее 50-70⁰C)</i> ?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45- 60⁰C)</i> ?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20⁰C)</i> ?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка в помещении для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
22	Проводится ли влажная уборка помещения для приема пищи после каждого приема пищи?		

Члены совета родительского контроля:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания»

МБДОУ «Колосок» с.Уютное

Декабрь, 2024

№ 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)?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) 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 C)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу)?		

19	Есть ли мыло для мытья рук, полотенца?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли стенды по вопросам здорового питания?		
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?		
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?		
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?		
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?		
28	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?		
29	Столовая посуда без сколов и трещин?		
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?		
31	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?		
32	Наедаются ли воспитанники?		

Члены совета родительского контроля:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях»

МБДОУ «Колосок» с.Уютное

Январь, 2025

№ 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)?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи воспитанниками?		

4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) 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 C)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?		
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
13	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?		
14	Обнаружены ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, наличие полотенец)?		
16	Есть ли мыло для мытья рук, полотенца?		
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
20	Имеются ли стенды по вопросам здорового питания?		
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?		
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?		
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
27	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?		
28	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)		
29	Наличие салфеток на столах?		

30	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?		
31	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?		

Члены совета родительского контроля:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Эстетическое оформление помещения для приема пищи»
МБДОУ «Колосок» с.Уютное

февраль, 2025

№ 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)?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи воспитанниками?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) 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 образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		

14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, полотенца?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли стенды по вопросам здорового питания?		
24	Эстетично ли оформлено помещение для приема пищи?		
25	Размещена ли на информационных стендах информация о здоровом питании (и о вредной пище)?		
26	Размещена ли информация о правилах поведения за столом?		
27	Эстетично ли оформлены блюда при подаче воспитанникам?		

Члены совета родительского контроля:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Личная гигиена воспитанников»
МБДОУ «Колосок» с.Уютное

Март, 2024

№ 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)?		

3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи воспитанниками?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) 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 образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли стенды по вопросам здорового питания?		

Члены совета родительского контроля:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист
Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях»
МБДОУ «Колосок» с.Уютное

Апрель, 2025

№ 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)?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) 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 C)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?		

17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, полотенца?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		

Члены совета родительского контроля:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек – лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»

МБДОУ «Колосок» с.Уютное

Май, 2024

№ 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)?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи воспитанниками?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) 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 C)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		

13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
22	Есть ли приказ о питьевом режиме?		
23	Есть ли положения о питьевом режиме?		
24	Организован ли питьевой режим?		
25	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?		
26	Соблюдаются ли правила кипячения воды?		
27	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?		

Члены совета родительского контроля:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек – лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Документы по организации питания в летний оздоровительный период»
МБДОУ «Колосок» с.Уютное

Июнь 2024 года

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ об организации питания воспитанников в летний оздоровительный период?		
2	Есть ли приказ о питьевом режиме?		
3	Есть ли программа производственного контроля?		
4	Есть ли журнал бракеража готовой продукции?		
5	Есть ли технологические карты наготавливаемые блюда?		