

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

Дата и время заполнения 15.11.2024 8:37

Ф.И.О. родителя Бобрикова Татьяна Александровна

Возрастная группа Старшая младшая Филипповский Цветаев

| № | Требования                                                                                                                                                                                        | Исполнение (да/нет) | Примечание |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|
| 1 | Наличие примерного меню на период не менее двух недель с информацией о:<br>- количественном составе блюд,<br>- энергетической и пищевой ценности,<br>- 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: нет

Подпись участников мониторинга: Бобрикова

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

Дата и время заполнения 15.11.2024 8 37

Ф.И.О. родителя Антюшина Маргарита Андреевна

Возрастная группа 2 я младшая "Аленький цветочек"

| № | Требования                                                                                                                                                                                       | Исполнение (да/нет) | Примечание |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|
| 1 | Наличие примерного меню на период не менее двух недель с информацией о:<br>- количественном составе блюд,<br>- энергетической и пищевой ценности,<br>-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: отсутствуют

Подпись участников мониторинга: А/ Антюшина М.А.

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

Дата и время заполнения 15.11.2023 г. 8:37

Ф.И.О. родителя Ровесова Шукунной

Возрастная группа Вторая младшая Аликский светозна

| № | Требования                                                                                                                                                                                       | Исполнение (да/нет) | Примечание |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|
| 1 | Наличие примерного меню на период не менее двух недель с информацией о:<br>- количественном составе блюд,<br>- энергетической и пищевой ценности,<br>-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: нет

Подпись участников мониторинга: Ровесова, Ш. А. Рис

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

Дата и время заполнения 15.11.20, 8:37

Ф.И.О. родителя Киреева Мария Александровна

Возрастная группа вторая младшая Алексей Кузнецов

| № | Требования                                                                                                                                                                                       | Исполнение (да/нет) | Примечание |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|
| 1 | Наличие примерного меню на период не менее двух недель с информацией о:<br>- количественном составе блюд,<br>- энергетической и пищевой ценности,<br>-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: отсутствуют

Подпись участников мониторинга: М. Киреева