

Чек-лист (анализ) качества организации питания.

Дата и время заполнения 22.01.2025г

ФИО родителя (законного представителя) Александрова Юлия Александровна

Возрастная группа старшая - подготовительная - "Неоседой"

№ п/п	Контрольные мероприятия	Исполнение (ДА/НЕТ)	Примечание
1	Наличие примерного 10-ти дневного меню: количественный состав блюд, энергетическая и пищевая ценность, витаминизация.	да	
2	Наличие ежедневного меню в уголках для родителей на текущий день, с информацией о наименовании блюд и их объемах	да	
3	Журнал бракеража готовой продукции заполнен с указанием времени проведения бракеража и подписями членов бракеражной комиссии	да	
4	Наличие спецодежды у технического персонала, санитарно-гигиеническое состояние спецодежды	да	
5	Осмотр сервировки столов на соответствие требований СанПина	да	
6	Определение качества готовых блюд по органолептическим показателям	да	
7	Основное горячее блюдо соответствует нормам СанПина	да	
8	Наличие умывальников (раковин) и средств личной гигиены (мыло,полотенце)	да	
9	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами (визуально)	нет	
10	Наличие алюминиевой посуды для приема пищи	нет	

Дополнения (замечания) \_\_\_\_\_

Подписи участников анализа качества питания

Александрова Ю.А.  
Дю Л. П.

Чек-лист (анализ) качества организации питания.

Дата и время заполнения 17.01.2025 год  
 ФИО родителя (законного представителя) Дю Светлана Петровна  
 Возрастная группа старшая - подготовительная "Кеноседы"

№ п/п	Контрольные мероприятия	Исполнение (ДА/НЕТ)	Примечание
1	Наличие примерного 10-ти дневного меню: количественный состав блюд, энергетическая и пищевая ценность, витаминизация.	да	
2	Наличие ежедневного меню в уголках для родителей на текущий день, с информацией о наименовании блюд и их объемах	да	
3	Журнал бракеража готовой продукции заполнен с указанием времени проведения бракеража и подписями членов бракеражной комиссии	да	
4	Наличие спецодежды у технического персонала, санитарно-гигиеническое состояние спецодежды	да	
5	Осмотр сервировки столов на соответствие требований СанПина	да	
6	Определение качества готовых блюд по органолептическим показателям	да	
7	Основное горячее блюдо соответствует нормам СанПина	да	
8	Наличие умывальников (раковин) и средств личной гигиены (мыло, полотенце)	да	
9	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами (визуально)	нет	
10	Наличие алюминиевой посуды для приема пищи	нет	

Дополнения (замечания) \_\_\_\_\_

Подписи участников анализа качества питания \_\_\_\_\_

Вулф Дю С.П.  
Алиф Алифуграма

Чек-лист (анализ) качества организации питания.

Дата и время заполнения 30.01.2025 г.

ФИО родителя (законного представителя) Карькова Людмила Васильевна

Возрастная группа старшая - подготовительная, Непоседы

№ п/п	Контрольные мероприятия	Исполнение (ДА/НЕТ)	Примечание
1	Наличие примерного 10-ти дневного меню: количественный состав блюд, энергетическая и пищевая ценность, витаминизация.	да	
2	Наличие ежедневного меню в уголках для родителей на текущий день, с информацией о наименовании блюд и их объемах	да	
3	Журнал бракеража готовой продукции заполнен с указанием времени проведения бракеража и подписями членов бракеражной комиссии	да	
4	Наличие спецодежды у технического персонала, санитарно-гигиеническое состояние спецодежды	да	
5	Осмотр сервировки столов на соответствие требований СанПина	да	
6	Определение качества готовых блюд по органолептическим показателям	да	
7	Основное горячее блюдо соответствует нормам СанПина	да	
8	Наличие умывальников (раковин) и средств личной гигиены (мыло, полотенце)	да	
9	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами (визуально)	нет	
10	Наличие алюминиевой посуды для приема пищи	нет	

Дополнения (замечания)

Подписи участников анализа качества питания

Л. Карькова

Юлия Дю С. П.