

Чек-лист (анализ) качества организации питания.

Дата и время заполнения 11.11.2024 12:15ч

ФИО родителя (законного представителя) Осрацова Татьяна Васильевна

Возрастная группа 2 младшая группа "Искри"

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

Дополнения (замечания) _____

Подписи участников анализа качества питания Осрацова Т.В.

Чек-лист (анализ) качества организации питания.

Дата и время заполнения 5.11.2024г 127.15ч

ФИО родителя (законного представителя) Борова Мария Дмитриевна

Возрастная группа 2 младшая группа "Иван"

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

Дополнения (замечания) _____

Подписи участников анализа качества питания Мария Дмитриевна Борова

Чек-лист (анализ) качества организации питания.

Дата и время заполнения 18.11.2024г 12ч. 15м

ФИО родителя (законного представителя) Сумишина Оксана Александровна

Возрастная группа 2 младшая группа, Игумны

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

Дополнения (замечания) _____

Подписи участников анализа качества питания Сумш Сумишина О.А
