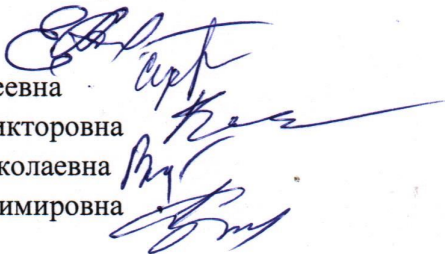


Чек-лист проведения родительского контроля по организации качества питания
Наименование образовательной организации: ГБДОУ № 101 Фрунзенского района Санкт-Петербурга, адрес: ул. Купчинская, дом 17, корпус 3, литера А

Дата и время: 15 октября 2025г. 10.00

Члены комиссии родительского контроля:






1. Любская Е.Ф.
2. Сулова Наталия Сергеевна
3. Ковалева Екатерина Викторовна
4. Варванина Татьяна Николаевна
5. Субботина Елена Владимировна



№ п/п	Критерии оценки	да	нет
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий на информационных стендах ГБДОУ и групп, на информационном сайте ГБДОУ	+	
2.	Соответствие фактического рациона питания ежедневному меню	+	
3.	Выдача пищи происходит в соответствии с графиком выдачи пищи	+	
4.	Спецодежда у персонала при раздаче пищи чистая, опрятная	+	
5.	Стол для раздачи пищи чистый	+	
6.	Отсутствие сколов на столовой посуде	+	
7.	Наличие скатертей, хлебниц, салфетниц с салфетками	+	
8.	Сервировка детских столов в группах соответствует возрастным особенностям детей	+	
9.	Соблюдение времени приема пищи (соблюдение графика раздачи пищи, соблюдение режима дня)	+	

Предложения: _____



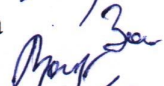
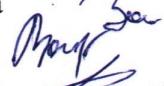

Подписи сторон:

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 

Чек-лист проведения родительского контроля по организации качества питания
Наименование образовательной организации: ГБДОУ № 101 Фрунзенского района Санкт-Петербурга, адрес: ул. Купчинская, дом 17, корпус 3, литера А

Дата и время: 19 мая 2025г. 10.00


Члены комиссии родительского контроля:

1. Любская Е.Ф. 
2. Тращенко Оксана Антоновна 
3. Зиньковская Марина Валерьевна 
4. Варванина Татьяна Николаевна 
5. Субботина Елена Владимировна 

№ п/п	Критерии оценки	да	нет
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий на информационных стендах ГБДОУ и групп, на информационном сайте ГБДОУ	+	
2.	Соответствие фактического рациона питания ежедневному меню	+	
3.	Выдача пищи происходит в соответствии с графиком выдачи пищи	+	
4.	Спецодежда у персонала при раздаче пищи чистая, опрятная	+	
5.	Стол для раздачи пищи чистый	+	
6.	Отсутствие сколов на столовой посуде	+	
7.	Наличие скатертей, хлебниц, салфетниц с салфетками	+	
8.	Сервировка детских столов в группах соответствует возрастным особенностям детей	+	
9.	Соблюдение времени приема пищи (соблюдение графика раздачи пищи, соблюдение режима дня)	+	

Предложения: _____

Подписи сторон:

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 