Название образовательной организации: МАДОУ-детский сад № 326 Адрес организации: г. Екатеринбург, ул. Крестинского, 39а. Мониторинг качества организации питания (родительский контроль)

Γ.	
)23	ľ
P 7(
16p	
H05	
:ВИ	
ен	
OJIE	
зап	
MM	
3pe	
И	
Дата и время заполнения: ноябрь 2023 г.	
口	

	T		-					T		remail					_	_	. 0.	1		T				1	77.7	_				
30				_	Да						1			Да			Да		ПВ	i i		Па	t			Па			Па	
, 29					Да					12	t T			Да			Да		ПЗ	i i		Па	1			Па	1		Па	
28					Да					П	1			Да			Да		ПЗ	t		Па	ł			Па	1		Да	
27					Да					П	1			Да			Да		ТЯ	1		Та	t			Та	1		Па	i i
26																														
25 _F																														
24		Да							Да				Да			Да			Да		Да				Да				Да	
23		Да							Да				Да			Да			Да		Да				Да				Да	
22		Да							Да				Да			Да			Да		Да				Да		100	į.	Да	
21		Да							Да				Да			Да			Да		Да				Да				Да	
20		Да							Да				Да			Да			Да		Да			9	Да				Да	
119																									41					
18									, -																					
17					Да					611	Да			Да			Да		123	H	Con Zone Cal	ПЗ	1			113	1		Па	
16					Да					61	749			Да			Да		13	Ha		123	4			13	1		Па	-
15,					Да					10	74			Да			Да		123	44		12	t T			П.	3		Па	1
14					Да		Ī			TO	Дa			Да			Да		12	Ha		13	34			13	3		Па	1
13					Да					119	Ha			Да			Да		13	Ha		13	3			ПЯ	1		Па	1
12							4,77						1 100																	
11																			A (1)							1				
10			_					Да				Да			Да			Да		Да				Да				Да		Да
6								Да	7			Да			Да			Да		Да				Да	Ì			Да		да
∞								Да				Да			Да			Да		Да				Да				Да	-	Да
7								Да				Да			Да			Да		Да				да				Да		Да
9																														
רט_																														
4																			2000											
m		1 Да			-	4		-20	т да				т да	-		т да			т да		Та				Пда				Пда	
7		Да	-	-		-			Да				Да	-		Да			Да		Да				Да	-			Да	4
1		Да							Да				Да		-	Да			Да		Да	4	Y		Да				Да	
Наименование	проверки	1. Наличие	ежедневного меню	с указанием веса,	объема блюд и	кулинарных	изделий в	доступном месте	2. Фактический	рацион питания	соответствует	ежедневному меню	3.Отсутствуют	сколы на столовой	посуде	4.Отсутствует влага	на столовых	приборах	5.Обеденные столы	чистые (протертые)	6.Спецодежда у	обслуживающего	персонала в группе	чистая и опрятная	7.Журнал	бракеража готовой	продукции	заполнен	8. Основное блюдо	горячее

Дополнения (замечания):

/Готова Т.А. Подпись участников мониторинга:

Иванова Р.Р.

/Вахрушева Т.А.

/Омелькова Е.А.