

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

**МБДОУ д/с «Колосок»
с.Мичуринское Белогорского района Республики Крым**

21 марта 2025г.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организационное) 10-ти дневное меню для 3-7 лет?	✓	
2	Размещено ли основное (организационное) 10-ти дневное меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) ?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи в группах?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) ?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организационному) 10-ти дневному меню?	✓	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню? (фото взвешивания блюд)	✓	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд <i>(должно быть не менее 50-70°C)</i> ? наличие термометра-щупа на раздаче -фото измерения температуры	✓	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45- 60°C)</i> ?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20°C)</i> ?	✓	
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу)?	✓	
14	Есть ли мыло для мытья рук ,индивидуальные полотенца?	✓	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	

18	Имеются ли в ДОУ стенды по вопросам здорового питания?	✓	
19	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии? копии	✓	
20	Есть ли положение о бракеражной комиссии? копии	✓	
21	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	✓	
22	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (<i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i>)?	✓	
23	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
24	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
25	Соответствие выхода готового блюда (фото)	✓	
26	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
27	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (<i>вкус, цвет, запах, консистенция</i>)? (фото)	✓	
28	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая) (фото на раздаче)	✓	
29	Наличие салфеток на столах?	✓	
30	Проводится ли влажная уборка после каждого приема пищи?	✓	
31	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	

Комиссия:

1. Заведующий ДОУ

В. Сейтумерова

Чередник В.В.

2. Член Совета родительского контроля

Сейтумерова

Сейтумерова Э.И.

3. Медицинская сестра

Усеинова

Усеинова У.А.

