

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**

27 февраля 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°С)</i> ? наличие термометра-щупа на раздаче -фото измерения температуры	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45- 60°С)</i> ?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20°С)</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 (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	+	
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 (вкус, цвет, запах, консистенция)? (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

2. Председатель Совета родительского контроля

3. Медицинская сестра и член бракеражной комиссии

В. Чередник
А. Якупова
У. Усеинова

Чередник В.В.

Якупова А.У.

Усеинова У.А.

