

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»

МБДОУ д/с «Солнышко» с.Цветочное Белогорского
района Республики Крым

(наименование образовательной организации)

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	Да	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	Да	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи обучающимися?	Да	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей)?	Да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	Да	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	Да	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	Да	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	Да	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд <i>(должно быть не менее 50-70⁰С)</i> ?	Да	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45- 60⁰С)</i> ?	Да	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20⁰С)</i> ?	Да	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	Да	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		Нет
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей		Нет

	их здоровья?		так ой кат его рии дет ей
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	Да	
17	Обнаружены ли на пищеблоке насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		Нет
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	Да	
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		Нет
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		Нет
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	Да	
22	Есть ли утвержденный заведующим график выдачи готовой продукции обучающимся?	Да	
23	Проводится ли влажная уборка в групповой после каждого приема пищи?	Да	

Комиссия в составе:

_____ Иззет Рузанна Зекерьяевна

_____ Велишаева Алиме;

_____ Юнусова Лиля Серверовна

_____ Абибуллаева Джемиле Мухамедовна

_____ Халилова Сусанна Азисовна;

_____ Смирнова Дарья Викторовна;

_____ Вовк Валерия Геннадьевна;