

20.05.2025

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания»

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	да	
2	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		нет
3	Качественно ли проведена уборка обеденного зала на момент проверки?	да	
4	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		нет
5	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	да	
6	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	да	
7	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		нет
8	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		нет
9	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	да	
10	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	да	
11	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приема пищи?	да	
12	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	да	
13	Созданы ли комфортные условия в помещении для приема пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	да	
14	Проводится ли уборка помещений для приема пищи после каждого приема пищи?	да	
15	Чистая ли столовая посуда и приборы для приема пищи?	да	
16	Столовая посуда без сколов и трещин?	да	
17	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	да	
	Есть ли график проветривание помещения для приема пищи?	да	
19	Наедаются ли обучающиеся?	да	

Дополнения (замечания): В ходе проверки по результатам осмотра все санитарно-гигиенические требования при организации питания соблюдены. Обнаружено, что в группах во время приема пищи некоторые дети едят в тарелках. Все ученики в столовой.

Подпись членов Совета:

[Подпись] / [Подпись]
 [Подпись] / [Подпись]
 [Подпись] / [Подпись]
 [Подпись] / [Подпись]

20.05.2025

Чек-лист

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

№ 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 график приема пищи?	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 (должно быть не менее 50-70°C)?	да	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	да	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	да	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		—
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	да	
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		—
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу)?	да	
16	Есть ли мыло для мытья рук, полотенце?	да	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		нет
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		нет
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	да	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	да	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	да	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	да	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	да	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	да	

25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		нет
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да	
27	Есть ли контрольная порция?		нет
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	да	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?		—
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	да	
31	Наличие салфеток на столах?	да	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	да	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	да	

Дополнения (замечания): Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии, оборудование исправно, посуда для приема пищи находится в достаточном количестве. Гигиеническая обстановка и санитарное состояние по группам удовлетворительное, соблюдается график проведения и генеральной уборки помещений. Режим работы в группе соответствует требованиям.

Подпись членов Совета:

 / Фокарева З.Р.
 / Акметова З.
 / Канусова М.А.
 / Макейкина Г.
 / Оакесян К.А.