

ЧЕК-ЛИСТ по проверке организации питания В ДОУ

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 11 «Колобок» города Новочебоксарска Чувашской Республики**
(наименование образовательной организации)

Дата: 11.11.2025

Время проверки: 10.40 - 11.30

Состав участников проверки: зам. Директора МБДОУ - Е.Ю. Сорокина
начальник ОСП МБДОУ - В.В. Анисина

От организации присутствовали: заведующий Доронина Юлия Николаевна

I. Организационно-распорядительная деятельность		
Приказ о назначении ответственного за организацию питания (дата, № приказа)	19.01.2023г. приказ № 16	
Положение об организации питания образовательной организации (дата, № приказа, дата согласования с родительской общественностью)	19.01.2023г. приказ № 17	
Соответствие состава комиссии, указанных в положении (локальном акте)	соответствует	
бракеражная комиссия в соответствии с СанПиН (дата, № приказа)	19.01.2023г. приказ № 15	
Наличие программы производственного контроля	Есть, 09.01.2025г. приказ № 08	
Наличие строки и баннера по вопросам питания на официальном сайте образовательной организации. Соответствие информации требованиям. Размещение актуальной информации на сайте (название строки/баннера, наличие актуальной информации (да/нет), наличие актуального меню)	Есть https://ds11-nowch.edu21.cap.ru/info/sreda/	
II. Изучение деятельности администрации образовательной организации по осуществлению контроля за организацией питания		
Перечень показателей	Да	Нет
Групповая комната		
Мебель без дефектов и повреждений	✓	
Отделка помещения не требует ремонта	✓	
Столовая посуда без трещин, сколов	✓	
Моечная (кухня)		
моечные раковины	✓	
стеллажи с решетчатыми полками	✓	
сушилки для посуды	✓	
Наличие моющих дезинфицирующих средств, полотенец	✓	
Меню		
должно быть прописано:		

– Названия блюд	✓	
– Масса блюд	✓	
– Калорийность	✓	
Соответствие перечня блюд завтраку (крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты, блюда из яиц, овощи, макаронные изделия, напитки)	✓	
Соответствие перечня блюд обеда (салат, горячее первое, второе блюдо, напиток)	✓	
Соответствие перечня блюд полднику (напиток, выпечка, кондитерские изделия).	✓	
Соответствие перечня блюд ужину (крупяные, овощные блюда, мясные, молочные продукты, напиток и др.)	✓	
Соответствие фактического меню утвержденному примерному 10-дневному меню	✓	
Масса блюд при взвешивании соответствует данным в меню	✓	
Наличие контрольных блюд на линии раздачи	✓	
Наличие суточных проб в соответствии с СанПиН	✓	
Продукты питания		
Использование при приготовлении блюд запрещенных продуктов (колбасные изделия, молочные продукты с заменителем молочного белка, специи и приправы, уксус, майонез, кетчуп, кофе, газ. напитки, грибы)		✓
Наличие продуктов с истекшим сроком годности		✓
Наличие товарно-сопроводительной документации (документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов)	✓	
Наличие маркировки на упаковках продуктов питания	✓	
Наличие термометров в холодильных камерах, соблюдение температурного режима	✓	
Соблюдение условий хранения овощей (капуста, картофель, морковь и др.)	✓	
Соблюдение условий совместимости хранения продуктов животного происхождения	✓	
Организация питьевого режима	✓	
Производственно-складские помещения		
Санитарное состояние помещений требует ремонта		✓
Санитарное состояние помещений чисто убрано	✓	
Оборудование исправное	✓	
Наличие водоснабжения и водоотведения (централизованное или автономное)	✓	
Локальные вытяжные системы над оборудованием (тепловым, посудомоечной машиной)	✓	
Техническое оснащение		
Посуда для приготовления блюд из нержавеющей стали без дефектов	✓	
Наличие ножей, разделочных досок, инвентаря и посуды, весов (с описанием их состояния)	✓	
Складские помещения (стеллажи, подтоварники, холодильные шкафы, термометры, гигрометры)	✓	
Соблюдаются условия хранения и сроки годности продуктов	✓	
Сохраняется маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции до полного	✓	

использования продукта		
<i>Для обработки овощей:</i>		
– Картофелеочистительная машина	✓	
– Моечная ванна	✓	
– Производственный стол (при больших объемах)	✓	
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС)	✓	
<i>Для обработки мяса и рыбы:</i>		
– Мясорубка	✓	
– Моечная ванна (2-секционная)	✓	
– Производственный стол (2 шт.)	✓	
– холодильный шкаф	✓	
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (для мяса – МС; для рыбы – РС)	✓	
<i>Горячий цех</i>		
– Электроплиты (4 конфорки 2 шт.)	✓	
– Электрочотел (1 шт.)		✓
– Пароконвектомат (1 шт.) или жарочный шкаф (1 шт.)	✓	
– Электросковорода (при больших объемах)		✓
– Протирочная машина (если готовят пюре)	✓	
– Холодильный шкаф	✓	
– Производственные столы (2 шт.)	✓	
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС, ОВ, ВМ, ВР, ВП готовая продукция)	✓	
<i>Холодный цех (или стол в горячем цехе)</i>		
– Холодильный шкаф	✓	
– Производственный стол (2 шт.)	✓	
– Овощерезательная машина	✓	
– Моечная ванна	✓	
– Бактерицидная установка (лампа)	✓	
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС, ОВ, масло, сыр, хлеб)	✓	
<i>Мучной цех (или стол в горячем цехе)</i>		
– Тестомесильная машина	✓	
– Производственный стол с деревянной столешницей	✓	
– Пекарский шкаф (при больших объемах)		✓
<i>Моечная кухонной посуды (раздельное мытье)</i>		
– моечные ванны	✓	
– стеллажи с решетчатыми полками	✓	
<i>Моечная столовой посуды (раздельное мытье)</i>		
– моечные ванны или посудомоечная машина	✓	
– стеллажи с решетчатыми полками	✓	
Внешний вид персонала и санитарно-техническое состояние помещений		
– Куртка и брюки (халат), колпак, сменная обувь (отсутствие украшений на одежде и руках)	✓	
– Наличие одноразовых перчаток, медицинских масок	✓	
– Раздельное хранение домашней и санитарной одежды	✓	

Помещение для обработки яиц или емкости для обработки яиц	✓	
Наличие помещения (или места) для хранения уборочного инвентаря	✓	
Наличие инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов	✓	
Наличие места для хранения суточной пробы (специальный холодильник)	✓	
График проведения генеральных уборок	✓	
Проведение генеральной уборки с указанием даты последней уборки	05.11.2025	
Наличие рециркуляторов в пищеблоке (указать количество и место расположения)	3	
Документация		
– утвержденное меню	✓	
– технологические карты, сборник рецептур	✓	
– программа производственного контроля	✓	
– журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции	✓	
– бракеражный журнал готовых блюд	✓	
– участие медицинского работника в бракераже готовой продукции (указать ФИО, должность, количество дней в неделю его участия в бракераже готовой продукции)	Яковлева Р.А. мед. сестра 5/к	
– Дата ознакомления членов бракеражной комиссии с методическими рекомендациями органолептической оценки готовой продукции	19.10.2023.	
– «Гигиенический журнал»	✓	
– журнал учета температурного режима холодильного оборудования	✓	
– журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	✓	
III. Осуществление родительского контроля		
– Положение о родительском контроле	✓	
– Даты выходов	9.09.2025	
– Способы информирования о проводимом родительском контроле	информация в папке род. контроля	
– Проведенные мероприятия в рамках родительского контроля (опрос, заполнение чек-листа и др.)	дегустация	

Установлено:

нарушения не выявлены

Подписи Серочкина Е.Ю. -

Алексеев В.Е. -

Дороскина Ю.И. - заведующая -

Николаева В.И. - шеф-повар -

Ознакомлен руководитель

шеф