

ЧЕК-ЛИСТ по проверке организации питания в ДОУ

МБДОУ "Детский сад № 7 "Бережок"
(наименование образовательной организации)

Дата: 13.03.2025

Время проверки: 10:04

Состав участников проверки:

Логачев С.В., начальник отдела образования
Пирожков И.Н., директор МБДОУ "ЦДО"
Сорокин Е.В., зам. директора МБДОУ "ЦДО"
Александров К.И., зам. директора МБДОУ "ЦДО"
Пирожков С.С., повар

От организации присутствовали:

Воронов О.П., директор МБДОУ "Детский сад № 7 "Бережок"
Заварзин М.В., повар МБДОУ "Детский сад № 7 "Бережок"

I. Организационно-распорядительная деятельность

Приказ о назначении ответственного за организацию питания (дата, № приказа)	<u>от 05.09.2024 № 6</u>
Положение об организации питания образовательной организации (дата, № приказа, дата согласования с родительской общественностью)	<u>от 05.09.2024 № 6</u>
Соответствие состава комиссии, указанных в положении (локальном акте)	<u>+</u>
Положение о бракеражной комиссии; бракеражная комиссия в соответствии с СанПиН (дата, № приказа)	<u>от 02.09.2024 № 81</u>
Наличие программы производственного контроля	<u>имеется</u>
Приказ о назначении ответственного за работу с ФГИС «Меркурий»	<u>02.09.2024 № 86</u>
Наличие строки и баннера по вопросам питания на официальном сайте образовательной организации. Соответствие информации требованиям. Размещение актуальной информации и меню в группах и на пищеблоке	<u>имеется</u> <u>соответствует</u> <u>меню в группах и</u> <u>пищеблоке размеще</u> <u>но.</u>

II. Изучение деятельности администрации образовательной организации по осуществлению контроля за организацией питания

Перечень показателей	Да	Нет
Групповая комната		
Мебель без дефектов и повреждений, наличие маркировки	<u>Да</u>	
Отделка помещения не требует ремонта	<u>Да</u>	
Столовая посуда без трещин, сколов	<u>Да</u>	
Моечная (кухня)		
моечные раковины	<u>Да</u>	
стеллажи с решетчатыми полками	<u>Да</u>	
сушилки для посуды	<u>Да</u>	
Наличие моющих дезинфицирующих средств, полотенец	<u>Да</u>	
Меню		
должно быть прописано:		

– Названия блюд	Да	
– Масса блюд	Да	
– Калорийность	Да	
Соответствие перечня блюд завтраку (крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты, блюда из яиц, овощи, макаронные изделия, напитки)	Да	
Соответствие перечня блюд второму завтраку (напиток и фрукты)	соотв.	
Соответствие перечня блюд обеда (салат, горячее первое, второе блюдо, напиток)	соотв.	
Соответствие перечня блюд полднику (напиток, выпечка, кондитерские изделия).	соотв.	
Соответствие перечня блюд ужину (крупяные, овощные блюда, мясные, молочные продукты, напиток и др.)	соотв.	
Соответствие фактического меню утвержденному примерному 10- дневному меню	соотв.	
Масса блюд при взвешивании соответствует данным в меню	соотв.	
Наличие контрольных блюд на линии раздачи	Да	
Наличие суточных проб в соответствии с СанПиН	Да	
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)	не используется.	
Наличие продуктов с истекшим сроком годности	не имеется	
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.)	соблюд.	
Соблюдение условий совместимости хранения продуктов животного происхождения	соблюд.	
Организация питьевого режима	организу.	
Производственно-складские помещения		
Санитарное состояние помещений требует ремонта	нет	
Санитарное состояние помещений чисто убрано	убрано	
Оборудование исправное	Да	
Наличие водоснабжения и водоотведения (централизованное или автономное)	Да	
Локальные вытяжные системы над оборудованием (тепловым, посудомоечной машиной)	Да	
Техническое оснащение		
Посуда для приготовления блюд из нержавеющей стали без дефектов	Да	
Наличие ножей, разделочных досок, инвентаря и посуды, весов (с описанием их состояния)	Да	
Складские помещения (стеллажи, подтоварники, холодильные шкафы, термометры, гигрометры)	Да	
Соблюдаются условия хранения и сроки годности продуктов	Да	

Сохраняется маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции до полного использования продукта	сохр.	
Для обработки овощей:		
– Картофелеочистительная машина	+	
– Моечная ванна	+	
– Производственный стол (при больших объемах)	+	
– Наличие маркировки на столе, инвентаре и инструментах, посуде (ОС)	и имеет	
Для обработки мяса и рыбы:		
– 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)	Да	
Горячий цех		
– Электроплиты (4 конфорки 2 шт.)	+	
– Электрокотел (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)	Да	
Холодный цех (или стол в горячем цехе)		
– 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)	Да	
Мучной цех (или стол в горячем цехе)	+	
– Тестомесильная машина	+	
– Производственный стол с деревянной столешницей	+	
– Пекарский шкаф (при больших объемах)	+	
Моечная кухонной посуды (раздельное мытье)		
– моечные ванны	+	
– стеллажи с решетчатыми полками	+	
Моечная столовой посуды (раздельное мытье)		
– 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)	и имеет	
– Наличие одноразовых перчаток, медицинских масок	и имеет	
– Раздельное хранение домашней и санитарной одежды	соблюдается	

Помещение для обработки яиц или емкости для обработки яиц	Да	
Наличие помещения (или места) для хранения уборочного инвентаря	имеется	
Наличие инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов	Да	
Наличие места для хранения суточной пробы (специальный холодильник)	Да	
График проведения генеральных уборок	имеется	
Проведение генеральной уборки с указанием даты последней уборки	Да	
Наличие рециркуляторов в пищеблоке (указать количество и место расположения)	Да	
Документация		
– утвержденное меню	имеется	
– технологические карты, сборник рецептур	имеется	
– программа производственного контроля	имеется	
– журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Да	
– бракеражный журнал готовых блюд	Да	
– участие медицинского работника в бракераже готовой продукции (указать ФИО, должность, количество дней в неделю его участия в бракераже готовой продукции)	Албутова Е.И. чересчур	
– Дата ознакомления членов бракеражной комиссии с методическими рекомендациями органолептической оценки готовой продукции		
– «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		
– Способы информирования о проводимом родительском контроле	сайт родит. сайт	
– Проведенные мероприятия в рамках родительского контроля (опрос, заполнение чек-листа и др.)	опрос	

Установлено: рекомендовано
обновить журнал уборок

Подписи:

Горюхиных С.В.
Горюхиных Е.И.
Сорокина Е.Ю.
Александрова Е.И.
Горюхиных Е.С.

Ознакомлен руководитель

Горюхиных О.И.