

ЧЕК-ЛИСТ по проверке организации питания в ДОУ

МБДОУ, Детский сад № 5, Увелька - с/поселок
(наименование образовательной организации)

Дата: 26.03.2025

Время проверки: 13.47

Состав участников проверки:

Зинюшин А.И. директор МБДОУ, Увелька
Сорокин Е.Ю. зам. директора МБДОУ, Увелька
Александрова И.И. зам. директора МБДОУ, Увелька

От организации присутствовали:

Мурзин Н.И. заведующий МБДОУ, Д/с № 5
Павлов А.И. ст. воспитатель МБДОУ, Д/с № 5
Левченко М.И. ковар МБДОУ, Д/с № 5

I. Организационно-распорядительная деятельность

Приказ о назначении ответственного за организацию питания (дата, № приказа)	от 02.09.2024г
Положение об организации питания образовательной организации (дата, № приказа, дата согласования с родительской общественностью)	н 85а от 04.10.2020г продолжение УС № 13 от 24.09.2020г.
Соответствие состава комиссии, указанных в положении (локальном акте)	н 110 от 03.09.2024г
Положение о бракеражной комиссии; бракеражная комиссия в соответствии с СанПиН (дата, № приказа)	от 02.03.2024г, положение о бракер. комиссии от 04.10.2020г.
Наличие программы производственного контроля	Да
Приказ о назначении ответственного за работу с ФГИС «Меркурий»	от 02.09.2024г.
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	Да

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	Да	
Отделка помещения не требует ремонта	не треб. после нашей работы	
Столовая посуда без трещин, сколов		
Моечная (кухня)		
моечные раковины	Да	
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)	соответствует	
Соответствие перечня блюд второму завтраку (напиток и фрукты)	соответ.	
Соответствие перечня блюд обеда (салат, горячее первое, второе блюдо, напиток)	Да	
Соответствие перечня блюд полднику (напиток, выпечка, кондитерские изделия).	Да	
Соответствие перечня блюд ужину (крупяные, овощные блюда, мясные, молочные продукты, напиток и др.)	Да	
Соответствие фактического меню утвержденному примерному 10-дневному меню	соответ.	
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)	не используется.	
Наличие продуктов с истекшим сроком годности	нет	
Наличие товарно-сопроводительной документации (документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов)	имеется	
Наличие маркировки на упаковках продуктов питания	имеется	
Наличие термометров в холодильных камерах, соблюдение температурного режима	Да	
Соблюдение условий хранения овощей (капуста, картофель, морковь и др.)	Соблюдаются	
Соблюдение условий совместимости хранения продуктов животного происхождения	Да	
Организация питьевого режима	организован	
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	Соблюдаются	
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.)	+		
– Электрочайник (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	+		

– журнал контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств	+	
– III. Осуществление родительского контроля		
– Положение о родительском контроле	Да	
– Даты выходов		
– Способы информирования о проводимом родительском контроле		
– Проведенные мероприятия в рамках родительского контроля (опрос, заполнение чек-листа и др.)		

Установлено:

рекомендовано разместить в помещении для работы горячих брод стеллажи

Подписи

Игнатьев А.И.

Сорокин Е.Ю.

Александров И.И.

Савицкий А.А.

Мамеев М.А.

Ознакомлен руководитель

Игнатьев А.И.