

Чек – лист

Комиссия в составе:

Васильев Е.Ю., Мартынов А.В., Мабадимова
Л.А., Тоцкая А.В., Курдюмова Р.С.,
Самойлова Е.А., Татаурова А.Р., Новикова Р.В.

Ассортимент блюд

Обед: Суп с перьями, салат из свежих
капуст, морковь из пюре, картофель
пюре, морковь из яблок и груш.

8 октября 2022г.

Тема контроля: «Соблюдение санитарных требований при организации питания в
МБДОУ»

старшая гр. «Почемучки»
подготовит. группа, «Солнышко»

№ п/п	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательного учреждения для ознакомления родителей (законных представителей) и детей? Также в МАХ в розжале	✓	
3	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
4	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)?	✓	
5	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	✓	
6	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	✓	
7	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
8	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
9	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
10	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	✓	
11	Ведется ли ежедневно журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	✓	
12	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
13	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
14	Есть ли контрольная порция?	✓	

15	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
16	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
17	Наедаются ли обучающиеся?	✓	
18	Большой ли объем пищевых отходов после приема пищи?		✓
19	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	✓	
20	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	✓	
21	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	✓	
22	Чистая ли в столовой/группе посуда и приборы для приёма пищи?	✓	
23	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	
24	Внешний вид сотрудников (перчатки одноразовые, головные уборы, одежда-халат или фартук, обувь сменная) соответствует нормам?	✓	
25	Обнаружены ли в столовой/группе насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
26	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
27	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
28	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	✓	

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Повара:

Щеглова Н.В.



Роговская О.М.



Члены Совета:

Васкевич Евгения Юрьевна —

Марченко Алёна Владимировна —

ШабADIHOBa Лeнapa AлIMOBHa —

Гoгуля Aлёна BиктopовHa —

Куртумерова Ремзие Серверовна —

Салай Татьяна Александровна —

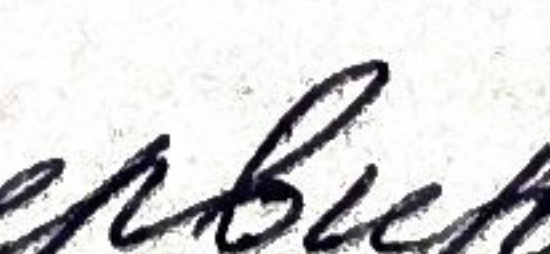
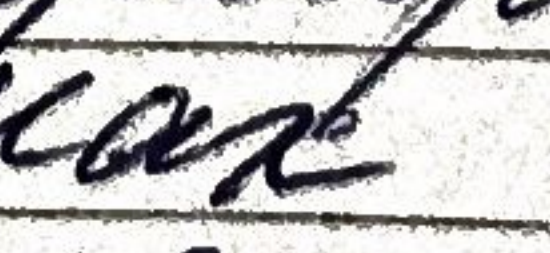
Татаурова Анна Сергеевна —

Новик Татьяна Васильевна —







Рекомендации:

Использовать при сервировке столов в групповых действиях всеки (сгариние и ищонобимеловые группы)