

**Чек-лист мониторинга качества организации питания  
в МБДОУ «Детский сад № 49 «Улыбка»**

№ п/п	Позиция	Исполнение	Примечание
1.	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	+	
2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации). Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	+	
3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	+	
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	+	
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	+	
6.	Ведется журнал температурного режима холодильного оборудования	+	
7.	Ведется журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	+	
8.	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства (например: сухофрукты и фрукты отдельно от кондитерских изделий и круп)	+	
9.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	+	
10.	Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное время	+	
11.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированном шкафу	+	
12.	Соблюдается график проведения генеральных уборок,	+	
13.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	+	
14.	Посуда во всех возрастных группах промаркирована и соответствует качеству	+	
15.	Соответствие сервировки стола возрасту детей	+	
16.	Создание спокойной обстановки во время приема пищи, правильная посадка за столом	+	
17.	Выдача готовой продукции производится в посуду, соответствующую маркировке блюда	+	
18.	Выдача готовой продукции производится в соответствии графиком	+	

19.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	+
20.	Материалы по организации рационального питания детей для родителей (законных представителей) доступны для ознакомления на сайте Учреждения	+
21.	Утвержденные технологические карты кулинарных блюд	+
22.	Приготовление блюд в соответствии с технологическими картами	+
23.	Приготовленные блюда на выдачу продуктов питания: Ежедневные рабочие меню-требования на выдачу продуктов питания: - соответствуют примерному 10-дневному меню; - составлены отдельно на два возраста	+
24.	Ежедневные рабочие меню размещено: - размещено на официальном сайте в разделе «Организация питания в образовательной организации» - на пищеблоке - в центральном холле - в родительских уголках всех возрастных групп - в родительских уголках всех возрастных групп (количество детей соответствует фактическому посещению)	+
25.	Ведется табеля учета посещаемости детей (количество детей соответствует фактическому посещению)	+
26.	Ведутся журналы бактерицидной лампы (пищеблок, все групповые помещения)	+
27.	Ведется гигиенический журнал сотрудников	+
28.	Квалификация сотрудников на пищеблоке соответствует	+
29.	Медицинский осмотр сотрудников и сан минимум пройден в срок	+
30.	Ведение накопительной ведомости: - оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней в граммах и %	+
31.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	+
32.	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд	+
33.	Санитарное состояние соответствует СанПин	+
34.	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов	+
35.	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд	+
36.	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	+
37.	Проведение дополнительной витаминизации третьих блюд (С-витаминизация)	+
38.	Использование бутилированной воды или кипяченной воды, обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	+
39.	Наличие спецодежды сотрудников	+
40.	Смена спецодежды проводится в соответствии с графиком (ежедневно, по мере загрязнения)	+

Рекомендации и предложения по организации работы:

Вместительнее проводить работу с родителями по вопросам и  
выявлению основ учебного материала в школе.

Дата проверки: « 11 » 04 20 23 г.

Председатель комиссии: Суфур Сулейманов Э.В.

Члены комиссии: Суфур Сулейманов М.А.  
Кочубей Д.В.  
Алимова Д.В.  
Герасимова А.С.