

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания

Название образовательной организации: МБДОУ д/с «Ягодка»

Адрес организации: 606360, Нижегородская область, р.п. Большое Мурашкино,
ул. Спортивная, дом 6.

Дата и время заполнения: 945 25.09.26

Проверка отведенного места в группе для приема пищи

№ п/п		Да	Нет
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте	✓	
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3.	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
4.	Отсутствует влага на столовых приборах	✓	
5.	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
6.	Спецодежда у младшего обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная	✓	
7.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	✓	
8.	Основное блюдо горячее, температура	<i>соотв. требованиям</i>	
9.	Организация питьевого режима	<i>соотв. требованиям</i>	

Дополнения (замечания): _____

Подпись участников мониторинга: *Итошкова Е.А.*
(подпись) (расшифровка)

Чек- лист мониторинга за организацией питания на пищеблоке

Название образовательной организации: МБДОУ д/с «Ягодка»
 Адрес организации: 606360, Нижегородская область, р.п. Большое Мурашкино,
 ул. Спортивная, дом 6.
 Дата и время заполнения: 250 25.09.24

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
1.Режим работы пищеблока			
1.	Имеется ли график выдачи блюд и время приема пищи	✓	
2.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню	✓	
3.	Представление питания воспитанникам в соответствии с графиком, утвержденным директором (п. 8.1.3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
2.Соблюдение требований по организации питания детей			
1.	Наличие на сайте цикличного меню для всех возрастных групп	✓	
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? (Приложение N 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
3.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни? (п.8.1.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? (Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6.	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой), (п. 7.1.3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
7.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
8.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (п. 8.1.2, п. 8.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
9.	Информирование детей и родителей о здоровом питании (п. 8.1.7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
10.	Организация питьевого режима: (п. 8.4.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
11.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, светсвидетельств).	✓	
12.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения (Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
13.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	✓	
14.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).	✓	
15.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное	✓	

	использование, средств для дезрук.		
16.	Использование при раздаче одноразовых перчаток (п. 3.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
17.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей), (п. 4.5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
18.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. (п. 2.21 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
19.	Наличие профессионального образования у поваров	✓	
20.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока	✓	
21.	Наличие графика организации питьевого режима	✓	
3. Оценка готовых блюд			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	вкусно	
3.	Соответствие веса порций цикличному меню (Приложение N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? (п. 5.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? (п. 8.7.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		✓
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	✓	
7.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	✓	

Дополнительные

замечания: _____

Предложения: _____

Подписи

участников мониторинга: Сотф Столорова Е.А.
