

Лист проверки организации питания в
СП ГБОУ ООШ с. Михайло-Овсянка детский сад № 14 «Колосок»

Дата и время проведения проверки: 30.01.2025

Члены комиссии, проводившие проверку: Родители

<i>Показатель качества</i>	<i>Да</i>	<i>Нет</i>
Организация питания в группе		
Помещение для приема пищи чистое	да	
Обеденные столы чистые (протертые)	да	
Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
Сервировка столов аккуратная	да	
Комплекты посуды есть на каждого ребенка	да	
Столовая посуда без сколов и трещин	да	
Уборка помещений проводится качественно	да	
Блюда выносятся ко времени приема пищи, без задержек	да	
Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	да	
Помощник воспитателя, организующий кормление детей, в халате, головном уборе	да	
Воспитатели помогают детям принимать пищу, обучают навыкам и поведения за столом	да	
Воспитатели рассказывают о пользе продуктов и блюд	да	
Воспитатели предлагают детям блюда, но не принуждают есть	да	
Меню		
Есть утвержденное меню для всех возрастных групп	да	
В меню отсутствуют повторы блюд на одну неделю	да	
Количество обязательных приемов пищи соответствуют времени нахождения ребенка в образовательной организации	да	
Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	да	
Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	да	
В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	Отст.	
Питание организовано с учетом особенностей здоровья детей		
Организация работы пищеблока		
Своевременно используются скоропортящиеся продукты		
Соблюдаются сроки хранения продуктов	да	
Соблюдаются температура хранения продуктов	да	
Соблюдается принцип товарного соседства	да	
Холодильное оборудование исправно	да	
Соблюдаются правила обработки продуктов	да	
Количества приготовленной пищи соответствует объемам и числу порций из меню-раскладки	да	
Текущая уборка проводится по инструкции	да	
Наличие маркированного уборочного инвентаря	да	
Достаточное количество маркированной посуды и разделочных досок	да	
Соблюдаются условия хранения инвентаря	да	
Соблюдаются правила обработки посуды	да	

Есть разрешенные для детского сада моющие средства, дезрастворы в достаточном количестве	да	
Моющие средства, дезрастворы хранятся в специально предназначенном месте	да	
Берутся суточные пробы и соблюдаются условия их хранения	да	
Личная гигиена работников пищеблока		
Работники пищеблока одеты в санитарную одежду	да	
Есть медкнижки у всех работников пищеблока	да	
У работников пищеблока нет признаков инфекционных заболеваний	да	
<i>Наличие и ведение обязательных документов по работе пищеблока</i>		
Основное меню	да	
Ежедневное меню	да	
Технологические документы приготовления блюд	да	
Гигиенический журнал (сотрудники)	да	
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да	
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	да	
График смены кипяченой воды	да	