

12 декабря 2014г.

Приложение №2

Чек-лист




Тема: «Требования к организации питания в ДОУ. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеется ли график приема пищи?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей)?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	+	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья? <i>есть биологическое меню</i>	+	
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		—
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу)?	+	
16	Есть ли мыло для мытья рук, полотенце? <i>одноразовые полот.</i>	+	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		—
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		—
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	+	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	+	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	+	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	+	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	+	

25	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		—
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
27	Есть ли контрольная порция?	+	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	+	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	+	
31	Наличие салфеток на столах?	+	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	+	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	+	

Дополнения (замечания): Организация питания детей в школе осуществляется в соответствии с режимом для каждой возрастной группы. Делу обеспечены необходимей посудой. Выходящую посуду промываются в соотв. с графиком. В пище все соответствует. По санитарные нормы и требованиям выполняются. Проводится работа по организации питания в 10 кв. 24 г. удовлетворительной.

Подпись членов Совета:

		Косыгина С. Н.
		Верещагина Е. В.
Романова А.		Романова Г. А.
		Лайдерова Е. К.