

**Чек- лист**

**мониторинга за организацией горячего питания  
в дошкольной образовательной организации**

Название организации: МОУ «СОШ №2» ДСП детский сад «Звезда»

Руководитель организации: Лихачеса Ольга Николаевна

Организатор (поставщик) питания: ООО «Большая Перемена»

Дата заполнения: 19.01.2024г.

Участники проведения мониторинга: Общественная комиссия  
МОУ СОШ № 2 - ДСД детский сад «Звезда»

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1.Санитарно-техническое состояние пищеблока.</b>			
1.	Состояние мебели (без видимых повреждений), (п. 2.16 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)..	✓	
2.	Состояние посуды (без сколов, трещин).		✓
3.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (п. 3.10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
4.	Проведение уборки с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание (п. 2.18 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
5.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности не обнаружены. (п. 2.23 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)		✓
6.	Наличие сопутствующей документации (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
<b>2.Режим работы пищеблока.</b>			
1.	Имеется ли график выдачи и приема пищи ?	✓	
2.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню (п. 8.1.7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
3.	Наличие контрольного блюда (п. 8.1.10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
4.	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем (п. 8.1.3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
<b>3.Соблюдение требований по организации питания детей.</b>			
1.	Наличие на сайте детского сада цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (п. п. 3.14 Приказ Рособнадзора от 12.01.2022 N 24)	✓	
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы детского сада? (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.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню (п. 8.1.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		✓
10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании (п. 8.1.7 к	✓	

	СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода), (п. 8.4.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). <i>используется вода</i>	✓	
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	✓	
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения (Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	

**4. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.**

1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	✓	
2.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).	<i>удовл.</i>	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.	✓	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток (п. 3.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение (недоступном для детей), (п. 4.5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками (п. 2.21 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).	✓	
7.	Наличие профессионального образования у сотрудников пищеблока и поваров.	✓	
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	
9.	Наличие книги предложений и отзывов.	✓	
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.	✓	

**5. 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 ( <i>вкусно, не вкусно</i> ).	✓	
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.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет (п. 8.7.1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	✓	
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	✓	

Дополнительные замечания:

*Замечаний нет*

Предложения:

Подписи

участников мониторинга:

*Войткевичева Е.А.*  
*Григорьева М.В.*  
*Федорова Т.В.*  
*Михалева О.М.*