**ЧЕК – ЛИСТ**

**«Организация питания в МДОО «Детский сад №7 «Солнечный город»**

**Цель:** определить уровень организация питания в дошкольной организации

**Срок проведения: \_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование критерия | Количество баллов | Кол-во баллов по ДОО | Примечание  (прописать выявленные замечания в ходе изучения. Указать срок устранения выявленного замечания | | Отметка об устранении замечания |
| **Работа с родителями (законными представителями) по организации питания в ДОУ** | | | | | |
| **Организация информационного пространства** **по вопросам организации питания**  Наличие информационного стенда ДОО по питанию и соответствие его требованиям к оформлению  - график выдачи пищи  - график выдачи питьевой воды  - ежедневное меню (рацион) с указанием калорийности блюд  - рекомендации по питанию с фотографиями ДОО  *«1» - имеется*  *«0» - отсутствует* | max – 4 балла |  |  | |  |
| Информирование родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивание ежедневного меню в каждой  групповой ячейке  - наличие информации;  - эстетика оформления;  - наличие калорийности блюд.  *«1» - соответствует*  *«0» - не соответствует* | max – 3 балла |  |  | |  |
| Информирование родителей по вопросам организации питания через сенсорные экраны ДОО (при наличии)  - папка «Меню» (рацион и технологические карты)  - папка «Фотогаллерея» (сменяемость 1 раз в полгода)  *«1» - соответствует*  *«0» - не соответствует* | max – 2 балла |  |  | |  |
| Информирование родителей по вопросам организации питания через социальные сети Facebook, Instagram, Вконтакте:  - наличие достаточного количества новостей по социальным сетям Facebook, Instagram, Вконтакте (не менее 12 новостей за квартал)  - содержание и актуальность новости  - наличие фотографий  - соблюдение эстетики и культуры питания воспитанников  *«1» - соответствует*  *«0» - не соответствует* | max – 4 балла |  |  | |  |
| Освещение вопросов организации питания на официальном сайте ДОО баннер «Организация питания»:  - вводная часть  - нормативные документы  - локальные документы (наименование)  - ссылка на СанПиН 2.3/2.4.3590-20  - письмо Роспотребназора  - меню (в соответствии с сезоном)  - ссылка на баннер управления образования  -презентация «Организация питания в ДОО»  - фотогаллерея  - новости (4 новости в месяц, содержание, актуальность, наличие качественных фото)  *«1» - соответствует*  *«0» - не соответствует* | max – 10 баллов |  |  | |  |
| **Организация питания на пищеблоке** | | | | | |
| Оборудование, посуда и инвентарь на пищеблоке | | | | | |
| Изготовление из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами:  – инвентаря;  – посуды (только нержавейка);  - тары  *«2»-соответствует полностью*  *«1»- частично соответствует*  *«0» — не соответствует* | max – 6 баллов |  |  | |  |
| Наличие на кухонном инвентаре и кухонной посуде маркировки для сырых и готовых пищевых продуктов  *«2»-соответствует полностью*  *«1»- частично соответствует*  *«0» — не соответствует* | max – 2 балла |  |  | |  |
| Отсутствие дефектов (щели, зазоры и др.) на разделочных досках для разделки:  – сырых продуктов;  – готовых продуктов.  *«1»-соответствует*  *«0» — не соответствует* | max – 2 балла |  |  | |  |
| Наличие стола с деревянной поверхностью для теста  *«1»-соответствует*  *«0» — не соответствует* | max – 1 балл |  |  | |  |
| Наличие маркировки на:  – досках для разделки сырых продуктов;  – досках для разделки готовых продуктов;  – ножах для разделки сырых продуктов;  – ножах для разделки готовых продуктов;  – производственных столах;  – кухонной посуде;  – оборудовании;  – инвентаре.  *«1»-соответствует*  *«0» — не соответствует* | max – 8 баллов |  |  | |  |
| Хранение раздельно в кассетах или в подвешенном виде на рабочих местах (у производственного стола):  – доски;  – ножи.  *«1» - соблюдается*  *«0» - не соблюдается* | max – 2 балла |  |  | |  |
| Отсутствие посуды:  – с отбитыми краями;  – трещинами, сколами;  – деформированной;  – с поврежденной эмалью;  – пластмассовой;  – столовых приборов из алюминия.  *«1»- соответствует*  *«0» - не соответствует* | max – 6 баллов |  |  | |  |
| Наличие специальной тары (промаркированные ведра с крышкой) для пищевых отходов на пищеблоке.  *«1»- соответствует*  *«0» - не соответствует* | max – 1 балл |  |  | |  |
| Санитарное состояние на пищеблоке:  *«1»- соответствует*  *«0» - не соответствует* | max – 1 балл |  |  | |  |
| Организация места хранения верхней одежды и обуви  *«1»- соответствует*  *«0» - не соответствует* | max – 1 балл |  |  | |  |
| Приготовление кулинарной продукции | | | | | |
| Наличие документов, подтверждающих качество и  безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья.  *«1» - имеются*  *«0» - отсутствуют* | max – 1 балл |  |  | |  |
| Наличие в соответствии с количеством холодильного оборудования термометров и их исправность (исключить ртутные термометры)  *«1»- соответствует*  *«0» - не соответствует* | max – 1 балл |  |  | |  |
| Наличие термометра для измерения температуры блюд при выдаче  *«1»- соответствует*  *«0» - не соответствует* | max – 1 балл |  |  | |  |
| Наличие прибора для измерения температуры воздуха в складских помещениях для хранения сухих сыпучих продуктов  *«1» - имеется*  *«0» - отсутствует* | max – 1 балл |  |  | |  |
| Соблюдение требований к суточным пробам:  - отбору (холодные закуски, первые блюда, гарниры и третьи блюда – не менее 100 г; порционные блюда – в полном объеме, порционные 2 блюда, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции);  - хранению (промаркированные банки с плотной закрывающейся крышкой с указанием наименования приема пищи и даты отбора, срок хранения – 48 часов при температуре +2-+6 С, маркируется каждая банка).  *«1» - соблюдается*  *«0» - не соблюдается* | max – 2 балла |  |  | |  |
| Наличие утвержденного сезонного меню  *«1» - имеется*  *«0» - отсутствует* | max – 1 балл |  |  | |  |
| Наличие утвержденного ежедневного меню-раскладки с указанием выхода блюд для детей разного возраста (с подписями руководителя, шеф-повара и кладовщика)  *«2»-соответствует полностью*  *«1»- частично соответствует*  *«0» — не соответствует* | max – 2 балла |  |  | |  |
| Гигиена персонала | | | | | |
| Соблюдение правил личной гигиены персоналом:  – отсутствие длинных ногтей у персонала;  - отсутствие ювелирных изделий.  *«1»- соответствует*  *«0» — не соответствует* | max – 1 балл |  |  | |  |
| Обеспеченность работников пищеблока специальной одеждой (халат, колпак или косынка) не менее двух комплектов на одного человека.  *«2»-соответствует полностью*  *«1»- частично соответствует*  *«0» — не соответствует* | max – 2 балла |  |  | |  |
| Отсутствие совместного хранения в одном шкафу спецодежды и личных вещей  *«1» - соблюдается*  *«0» - не соблюдается* | max – 1 балл |  |  | |  |
| **Организация питания в группах** | | | | | |
| Наличие маркированной для персонала отдельной столовой посуды  *«1» - имеется*  *«0» - отсутствует* | max – 1 балл |  |  |  | |
| Отсутствие посуды в группах:  – с отбитыми краями;  – трещинами, сколами;  – деформированной;  – с поврежденной эмалью;  – пластмассовой;  – столовых приборов из алюминия.  *«1»- соответствует*  *«0» - не соответствует* | max – 6 баллов |  |  |  | |
| Соблюдение эстетики сервировки столов:  - скатерти;  -салфетки;  -хлебницы.  *«1» - соответствует*  *«0» - не соответствует* | max – 3 балла |  |  |  | |
| **Итого максимальное количество баллов** | **76** |  |  |  | |

**Подписи сторон:**

Члены рабочей группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /,

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)/.

подпись расшифровка