**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