

Дата проверки:

13.05.2024г.

Члены комиссии, проводившие проверку:

Степанова О.Н.
Степанова Л.В.
Камышева З.Ш.

Время проверки

12:00

Показатель качества		
Санитарное состояние помещения для приема пищи чистое	+	
Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
Обеззараженные столы чистые (ипотериры)	+	
Сервировка столов аккюратная, на столах есть салфетницы с бумажными салфетками	+	
Комплекты посуды есть на каждого ребенка	+	
Столовая посуда без сколов и трещин	+	
Взюда подают детям в соответствии с температурой (горячие блюда 75°C, холодные блюда и гарниры не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	+	
Помощник воспитателя, организующий кормление детей, в халате, головном уборе	+	
Воспитатели помогают детям принимать пищу, обучают навыкам и поведению за столом	+	
Воспитатели рассказывают о пользе продуктов и блюд	+	
Воспитатели придерживаются детям блюда, но не принуждают есть	+	
Есть утиверженное десятидневное меню	+	
Количество обязательных приемов пищи соответствует времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей на стенде	+	

Наличие посуды для пищевых отходов с маркировкой	+	
Наличие маркировок на посудах и кухонного инвентаря	+	
Санитарное состояние шкафов, холодильников чистое	+	
Количества приготовленной пищи соответствует объемам и числу порций из меню-раскладки	+	
Соблюдаются условия хранения инвентаря	+	
Есть разрешенные для детского сада моющие средства, дезрастворы в достаточном количестве. Моющие средства, дезрастворы хранятся в специально предназначенном месте	+	
Наличие инструкции по их использованию	+	
Берутся суточные пробы и соблюдаются условия их хранения	+	
Работники пищеблока имеют халаты, фартуки и головные уборы	+	
У работников пищеблока нет признаков инфекционных заболеваний	+	
Наличие и ведение обязательных документов по работе пищеблока	+	
Основное меню	+	
Ежедневное меню	+	
Технологические документы приготовления блюд	+	
Гигиенический журнал (сотрудники)	+	
Есть медкнижки у всех работников пищеблока	+	
Наличие графика смены кипяченой воды	+	
Наличие индивидуальных бокалов для питья воды	+	
Наличие кипяченой воды в специальной емкости	+	

Выводы:

Организация питания в группе в норме.

Рекомендация: больше фруктов.

Подпись:

Елиза. А.В.

Нер. Першина О.Н.

З.Ф. Хануши

ГБОУ СОШ с. Ольгино

(родительский контроль)

Дата проверки: 28.11.2024 г.

Члены комиссии, проводившие проверку: Першина О.Н.
Тенза А.М.
Калужина А.М.

Время проверки 11:55

Показатель качества	Да	Нет
Санитарное состояние помещения для приема пищи чистое	+	
Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
Обеденные столы чистые (протертые)	+	
Сервировка столов аккуратная, на столах есть салфетницы с бумажными салфетками	+	
Комплекты посуды есть на каждого ребенка	+	
Столовая посуда без сколов и трещин	+	
Блюда подают детям в соответствии с температурой (горячие блюда 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	+	
Помощник воспитателя, организующий кормление детей, в халате, головном уборе	+	
Воспитатели помогают детям принимать пищу, обучают навыкам и поведения за столом	+	
Воспитатели рассказывают о пользе продуктов и блюд	+	
Воспитатели предлагают детям блюда, но не принуждают есть	+	
Есть утвержденное десятидневное меню	+	
Количество обязательных приемов пищи соответствуют времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей на стенде	+	

В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда

+

Наличие посуды для пищевых отходов с маркировкой	+	
Наличие маркировок на посудах и кухонного инвентаря	+	
Санитарное состояние шкафов, холодильников чистое	+	
Количества приготовленной пищи соответствует объемам и числу порций из меню-раскладки	+	
Соблюдаются условия хранения инвентаря	+	
Есть разрешенные для детского сада моющие средства, дезрастворы в достаточном количестве. Моющие средства, дезрастворы хранятся в специально предназначенном месте	+	
Наличие инструкции по их использованию	+	
Берутся суточные пробы и соблюдаются условия их хранения	+	
Работники пищеблока имеют халаты, фартуки и головные уборы	+	
У работников пищеблока нет признаков инфекционных заболеваний	+	
Наличие и ведение обязательных документов по работе пищеблока		
Основное меню	+	
Ежедневное меню	+	
Технологические документы приготовления блюд	+	
Гигиенический журнал (сотрудники)	+	
Есть медкнижки у всех работников пищеблока	+	
Наличие графика смены кипяченой воды	+	
Наличие индивидуальных бокалов для питья воды	+	
Наличие кипяченной воды в специальной емкости	+	

Выводы:

Организация питания в группе полностью соответствует санитарным нормам.

Подписи:

Иванова / Генза. А. М.

Наиф Камусова А. М.

Иванова / Генза. А. М.

Чек-лист проверки организации питания в Макарьевском филиале

ГБОУ СОШ с. Ольгино

(родительский контроль)

Дата проверки: 19.02.2025г.

Члены комиссии, проводившие проверку: Терешина О.Н.
Тенза Л.В.
Калущина Л.М.

Время проверки 11:50

Показатель качества	Да	Нет
Санитарное состояние помещения для приема пищи чистое	+	
Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
Обеденные столы чистые (протертые)	+	
Сервировка столов аккуратная, на столах есть салфетницы с бумажными салфетками	+	
Комплекты посуды есть на каждого ребенка	+	
Столовая посуда без сколов и трещин	+	
Блюда подают детям в соответствии с температурой (горячие блюда 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	+	
Помощник воспитателя, организующий кормление детей, в халате, головном уборе	+	
Воспитатели помогают детям принимать пищу, обучают навыкам и поведения за столом	+	
Воспитатели рассказывают о пользе продуктов и блюд	+	
Воспитатели предлагают детям блюда, но не принуждают есть	+	
Есть утвержденное десятидневное меню	+	
Количество обязательных приемов пищи соответствуют времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей на стенде		

В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда

+

Наличие посуды для пищевых отходов с маркировкой	+	
Наличие маркировок на посудах и кухонного инвентаря	+	
Санитарное состояние шкафов, холодильников чистое	+	
Количества приготовленной пищи соответствует объемам и числу порций из меню-раскладки	+	
Соблюдаются условия хранения инвентаря	+	
Есть разрешенные для детского сада моющие средства, дезрастворы в достаточном количестве. Моющие средства, дезрастворы хранятся в специально предназначенном месте	+	
Наличие инструкции по их использованию	+	
Берутся суточные пробы и соблюдаются условия их хранения	+	
Работники пищеблока имеют халаты, фартуки и головные уборы	+	
У работников пищеблока нет признаков инфекционных заболеваний	+	
Наличие и ведение обязательных документов по работе пищеблока	+	
Основное меню	+	
Ежедневное меню	+	
Технологические документы приготовления блюд	+	
Гигиенический журнал (сотрудники)	+	
Есть медкнижки у всех работников пищеблока	+	
Наличие графика смены кипяченой воды	+	
Наличие индивидуальных бокалов для питья воды	+	
Наличие кипяченной воды в специальной емкости	+	

Выводы:

Организация питания, соответствующей всем нормам.

Подписи:

Ирина Тенза А.В.

Аноф Камурина Л.М.

Нер Тершина О.Н.

Чек-лист проверки организации питания в Макарьевском филиале

ГБОУ СОШ с. Ольгино

(родительский контроль)

Дата проверки: 10.10.2023.

Члены комиссии, проводившие проверку: Тершина О.Н.

Ханзина А.М.

Иванов Н.Н.

Время проверки 11.55

Показатель качества	Да	Нет
Санитарное состояние помещения для приема пищи чистое	+	
Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
Обеденные столы чистые (протертые)	+	
Сервировка столов аккуратная, на столах есть салфетницы с бумажными салфетками	+	
Комплекты посуды есть на каждого ребенка	+	
Столовая посуда без сколов и трещин	+	
Блюда подают детям в соответствии с температурой (горячие блюда 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	+	
Помощник воспитателя, организующий кормление детей, в халате, головном уборе	+	
Воспитатели помогают детям принимать пищу, обучают навыкам и поведения за столом	+	
Воспитатели рассказывают о пользе продуктов и блюд	+	
Воспитатели предлагают детям блюда, но не принуждают есть	+	
Есть утвержденное десятидневное меню	+	
Количество обязательных приемов пищи соответствуют времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей на стенде	+	

В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда

Наличие посуды для пищевых отходов с маркировкой	+	
Наличие маркировок на посудах и кухонного инвентаря	+	
Санитарное состояние шкафов, холодильников чистое	+	
Количества приготовленной пищи соответствует объемам и числу порций из меню-раскладки	+	
Соблюдаются условия хранения инвентаря	+	
Есть разращенные для детского сада моющие средства, дезрастворы в достаточном количестве. Моющие средства, дезрастворы хранятся в специально предназначенном месте	+	
Наличие инструкции по их использованию	+	
Берутся суточные пробы и соблюдаются условия их хранения	+	
Работники пищеблока имеют халаты, фартуки и головные уборы	+	
У работников пищеблока нет признаков инфекционных заболеваний	+	
Наличие и ведение обязательных документов по работе пищеблока		
Основное меню	+	
Ежедневное меню	+	
Технологические документы приготовления блюд	+	
Гигиенический журнал (сотрудники)	+	
Есть медкнижки у всех работников пищеблока	+	
Наличие графика смены кипяченой воды	+	
Наличие индивидуальных бокалов для питья воды	+	
Наличие кипяченной воды в специальной емкости	+	

Выводы:

Замечаний нет. Все нормативы соблюдены.

Подписи:

Итого: 2
 А.И. Кашкина И.И.
 А.И. Терешина О.И.