

**ЧЕК ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО
ПИТАНИЯ В МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 350» Г.О. САМАРА**

Дата проверки 15.02.2024г.

Тема контроль Соблюдение требований СанПиН на
пищеблоке

Председатель комиссии: заведующий Баландина О. В.,

Члены комиссии: Моисеева Т. А.

Демина С. С.

Зименкова А. В.

Бутусова М. А.

Направление работы комиссии	Да	Нет	Примечания
Пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также соблюдение условий их хранения (ярлыки, температурный режим, влажность)	+		
Соответствие заказа продукции заявке и накладной (вес, наименование, количество)	+		
Соблюдение сроков реализации продуктов, сертифицированность продуктов	+		
Качество продукции	+		качество продуктов на складах - хорошее.
Состояние тары	+		Тара чистая, не помята.
Соблюдение товарного соседства	+		На продуктах есть ярлыки, имеются сертификаты.
Соблюдение температурного режима и санитарных правил при хранении суточной пробы	+		Сут. проба хранится в отдельном холодильнике. Температура соответствует +4°.
Соблюдение графиков проведения уборок, дезинфекции на пищеблоке	+		
Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции сохраняется до полного использования продукта	+		
Хранение хлеба осуществляется в шкафах или на стеллажах, при этом пшеничный и ржаной хлеб хранят отдельно.	+		

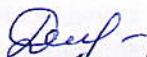
В помещении с крупами поддерживается влажность воздуха менее 60%, гигрометр в наличии, в исправном состоянии	+		
Для сырой и готовой продукции предусмотрены отдельные столы.	+		
Мытье и обработка яиц выполняется по правилам в соответствии с инструкциями, вспомогательный инвентарь и средства в наличии	+		
Ножи и разделочные доски закреплены за цехами, маркировка присутствует ("СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень")	+		
Хранение разделочного инвентаря осуществляется на рабочих местах отдельно, в подвешенном состоянии либо в кассетах.	+		
В производственных цехах не допускается хранить бытовые предметы, зеркала, комнатные растения.	+		
В моечных отделениях на видном месте размещена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств	+		
Кухонная посуда освобождается от остатков пищи и моется в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах на высоте не менее 35 см от пола.	+		
Для процедуры уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных для этого местах, максимально	+		

приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску, его хранение осуществляется отдельно.			
В наличии имеется актуальное меню текущего дня.	+		
Допуск блюда до реализации разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица 1 приложения N 8). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков	+		
На объекте ведется журнал здоровья персонала и контроля температуры	+		
На сотрудниках отсутствуют одетые ювелирные украшения, волосы аккуратно убраны под шапочку, ногти на руках коротко постриженные, лака нет.	+		
Личная одежда и обувь сотрудников хранится отдельно от рабочей спец. одежды.	+		

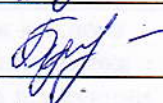
Общий вывод по итогам проверки: по результатам проведенной проверки нарушений не выявлено, на пищеблоке соблюдаются требования СанПин

Председатель комиссии:  / Баландина О. В.

Члены комиссии:  / Моисеева Т. А.

 / Демина С. С.

 / Зименкова А. В.

 / Бутусова М. А.