

Чек-лист сервировки и питания в детском саду

Рабочий лист для внутренней проверки группы, пищеблока или поставщика готовых блюд.
Заполняйте с учетом даты проверки: до 01.09.2026 и после 01.09.2026 применяются разные санитарные документы.

1. Нормативная база и переход 2026

Пункт проверки	Да/нет	Комментарий
Дата проверки указана; определено, какие нормы применяются на эту дату.		
До 01.09.2026 проверены СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20.		
С 01.09.2026 учтены СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и СП 2.4.2.4283-26.		
Для пищевой продукции и процессов обращения учтен ТР ТС 021/2011.		

2. Посуда, приборы и стол

Пункт проверки	Да/нет	Комментарий
Столешницы чистые, поверхность подготовлена до приема пищи.		
Посуда без сколов, трещин и загрязнений; приборы соответствуют возрасту детей.		
Салфетки, текстиль и дополнительные предметы на столе не создают санитарных и травматических рисков.		
Горячие блюда и напитки размещаются так, чтобы исключить ожоги.		

3. Раздача блюд и прием пищи

Пункт проверки	Да/нет	Комментарий
Меню и фактическая выдача блюд совпадают.		
Порции, температура подачи и порядок раздачи контролируются ответственным сотрудником.		
Раздаточный инвентарь чистый, промаркирован и используется по назначению.		
Маршрут готовых блюд от пищеблока или поставщика до группы понятен и закреплён.		

4. Индивидуальное питание и документы

Пункт проверки	Да/нет	Комментарий
Учтены аллергии, ограничения и медицинские рекомендации детей.		
Технологические карты, меню, сопроводительные документы и журналы доступны для проверки.		
Если блюда доставляет поставщик, проверены документы на готовые блюда и условия доставки.		

5. Внутренний контроль

Пункт проверки	Да/нет	Комментарий
Ведутся бракеражные журналы и контроль суточных проб, если это требуется применимой схемой питания.		
График уборки и обработки столов выполняется и фиксируется.		
Локальная инструкция описывает обязанности воспитателя, помощника воспитателя и работников пищеблока.		
Найденные отклонения записаны с ответственным и сроком устранения.		

Нормативные ориентиры: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20 применяются до 01.09.2026; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и СП 2.4.2.4283-26 применяются с 01.09.2026; ТР ТС 021/2011 регулирует безопасность пищевой продукции.