

Карта контроля санитарного состояния продуктовой кладовой

04.03.2019

12.02.22. кладовщик: Сусова В.М.

№	Содержание									
1	<b>Санитарное состояние</b>									
1.1	Холодильные камеры: - своевременность разморозки; - чистота обработки; - температурный режим.	своевр чист собл.								
1.2	Хранение продуктов: - хранение в базной таре; - хранение продуктов на полу; - соблюдение товарного соседства в холодильнике; - наличие ножа для сливочного масла; - емкость для хранения сыра;	есть нет есть есть есть есть								
1.3	Ассортимент продукта									
1.4	Качество продуктов: - мясо; - рыба; - масло сливочное; - сухие фрукты; - хранение с просроченными сроками.	хорош хорош хорош хорош нет								
1.5	Уборочный инвентарь: - швабра с маркировкой; - ведро с маркировкой; - правильность хранения; - качество ветоши.	есть есть есть есть								
1.6	Своевременность обработки ларей (сыпучие продукты)									
1.7	Своевременность обработки стеллажей	своевр								
1.8	Весы: - состояние; - правильность работы	чист прав								
1.9	Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок	есть								
1.11	Общее санитарное состояние	чист								
2.	<b>Документация</b>									
2.1	Наличие пакета документов	есть								
2.2	Ведение тетради за контролем поступления и реализации продуктов	есть								
2.3	Правильность оформления заявок на базу	есть								
3.	<b>Выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.</b>	есть								

Заместитель менеджера  
Сусова В.М. СФ  
Гушарова А.А. СФ

12.12.2023

Красноярск. шеф-повар: Чушарова А. А.

Карта контроля санитарного состояния пищеблока

№	Содержание																			
1.	<b>Горячий цех</b>																			
1.1	Электроплиты: -чистота духовых шкафов; -чистота плит; -чистота стен около них	чисто чисто чисто																		
1.2	Холодильные камеры: -своевременность разморозки; -чистота обработки; -температурный режим	своев чисто еобп.																		
1.3	Суточная проба: -состояние кассетницы; -состояние банок; -наличие крышек; -правильность забора; -своевременность сменяемости и наличие продукции	чисто чисто есть есть чисто																		
1.4	Доски для вареной продукции: -качество обработки; -наличие маркировки; -соответствие количественному требованию; -чистота кассетницы; -правильность хранения; -наличие трещин, щербинок	чисто есть соотв чисто прав.																		
1.5	Ножи для вареной продукции: -качество обработки; -наличие маркировки; -соответствие количественному требованию; -чистота кассетницы; -правильность хранения; -качество заточки	есть есть соотв чисто прав хорош																		
1.6	Контрольные весы: -состояние; -правильность работы.	чисто прав																		
1.7	Технологическое оборудование: -состояние санитарное; -состояние рабочее; -маркировка	чисто работ есть																		

Замесавший chef  
Чушарова А. А.  
Кайгородова О. А.

**Цель: Организация питания**Дата проведения 12.12.22Группа психолог.

ФИО воспитателя \_\_\_\_\_

ФИО младшего (помощника) воспитателя \_\_\_\_\_

№	Вопросы для изучения	Да	Нет	Частично
1.	Выполнение графика получения пищи на пищеблоке	есть		
2.	Достаточность, качество, маркировка посуды для получения еды.	даст		
3.	Количество, качество посуды для приема пищи	есть		
4.	Наличие в достаточном количестве столовых приборов соответственно возрасту детей	есть		
5.	Наличие салфетниц, хлебниц.	есть		
6.	Наличие меню в группе	нет		
7.	Эстетика помещения	есть		
	<b>Гигиеническая обстановка:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Санитарное состояние</li> <li>Качество проветривания</li> <li>Размещение столовой мебели</li> <li>Выполнение режима питания</li> </ul>	есть нет есть нет		
	<b>Сервировка стола</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Учет требований сервировки стола и возраста детей</li> <li>Эстетика сервировки</li> <li>Оценка деятельности дежурных</li> </ul>	есть есть нет		
	<b>Согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Подготовка детей к приему пищи</li> <li>Организация гигиенических процедур перед приемом пищи</li> <li>Внешний вид детей, настроение и общение</li> <li>Обстановка в группе во время приема пищи</li> <li>Соответствие объема порций при раздаче</li> <li>Качество раздаваемой пищи (температурный режим)</li> <li>Культура поведения за столом</li> </ul> (Вежливо ли обращаются дети друг с другом, умеют ли обращаться ко взрослым, аккуратно ли едят, есть ли навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка, нож), пользуются ли бумажными салфетками дети)	есть есть нет есть есть есть есть		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Врачебное назначение по индивидуальному питанию и их выполнение</li> <li>Согласованность действия воспитателя и младшего воспитателя во время приема пищи детьми</li> </ul>	—	—	—
	<b>Общение воспитателя с детьми во время приема пищи:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)</li> <li>Обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, ее внешний вид</li> <li>Обучение правилам поведения за столом</li> <li>Использование стихотворного сопровождения во время приема пищи</li> </ul>	есть есть есть есть		

**Выводы:** Замечаний нетВсе соблюдаетсяЦукарова И.И.