

Цель: контроль санитарного состояния пищеблока

Дата проведения 20.10.2022

ФИО шеф-повара Чушарова А.А.

№	Вопросы для изучения	Да	Нет	Частично
1.	Горячий цех			
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	своеврем чисто соблюд		
1.3	Суточная проба: -состояние банок; -наличие крышек; -правильность забора; -своевременность сменяемости и наличие продукции	чисто есть прав своеврем		
1.4	Доски для вареной продукции: -качество обработки; -наличие маркировки; -соответствие количественному требованию; -чистота кассетницы; -правильность хранения; -наличие трещин, шербинок	чисто есть чисто собл	нет	
1.5	Ножи для вареной продукции: -качество обработки; -наличие маркировки; -соответствие количественному требованию; -правильность хранения;	чисто есть соотв правильно		
1.6	Контрольные весы: -состояние; -правильность работы.	чисто правильн		
1.7	Технологическое оборудование: - санитарное состояние; -состояние рабочее; -маркировка	чисто работ есть		
1.8	Состояние столов вареной продукции (маркировка)			
1.9	Хранение хлеба: -наличие тары (для белого и черного); -маркировка; -состояние доски; -наличие ножа с маркировкой	есть есть чисто есть		
1.10	Хранение ветоши: -наличие тары; -наличие ветоши	есть есть		
1.11	Уборочный инвентарь: -швабра с маркировкой; -качество ветоши; -правильность хранения	есть чисто прав		
1.12	Контрольное блюдо: -состояние уголка для хранения	чисто		
1.13	Наличие маркированной посуды. Состояние накрывающих салфеток	есть		
2.	Одежда: -чистота; -наличие головного убора; -наличие полотенец для рук (2 полотенца); -наличие халатов для уборки	чисто есть есть есть		
3.	Документация: -журнал здоровья; -журнал температурного режима холодильников; -пакет документов по питанию; -график закладки продуктов.	есть есть есть есть		

Выводы: Нарушений нет

Шеф-повар А.А. Чушаров
Судья конкурса Н.Т. Р. /

Цель: Организация питания

Дата проведения 20.10.22

Группа Скажи

ФИО воспитателя _____

ФИО младшего (помощника) воспитателя _____

№	Вопросы для изучения	Да	Нет	Частично
1.	Выполнение графика получения пищи на пищеблоке	да		
2.	Достаточность, качество, маркировка посуды для получения еды.	да		
3.	Количество, качество посуды для приема пищи	норм		
4.	Наличие в достаточном количестве столовых приборов соответственно возрасту детей	есть		
5.	Наличие салфетниц, хлебниц.	есть		
6.	Наличие меню в группе	есть		
7.	Эстетика помещения	норм		
	Гигиеническая обстановка:			
	• Санитарное состояние	норм		
	• Качество проветривания			
	• Размещение столовой мебели			
	• Выполнение режима питания	норм		
	Сервировка стола			
	• Учет требований сервировки стола и возраста детей	есть		
	• Эстетика сервировки	есть		
	• Оценка деятельности дежурных			
	Согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания:			
	• Подготовка детей к приему пищи	есть		
	• Организация гигиенических процедур перед приемом пищи	есть		
	• Внешний вид детей, настроение и общение	норм		
	• Обстановка в группе во время приема пищи	норм		
	• Соответствие объема порций при раздаче	есть		
	• Качество раздаваемой пищи (температурный режим)	норм		
	• Культура поведения за столом (Вежливо ли обращаются дети друг к другу, умеют ли обращаться ко взрослым, аккуратно ли едят, есть ли навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка, нож), пользуются ли бумажными салфетками дети)	норм		
	• Врачебное назначение по индивидуальному питанию и их выполнение	есть		
	• Согласованность действия воспитателя и младшего воспитателя во время приема пищи детьми	есть		
	Общение воспитателя с детьми во время приема пищи:			
	• Умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)	есть		
	• Обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, ее внешний вид	есть		
	• Обучение правилам поведения за столом	есть		
	• Использование стихотворного сопровождения во время приема пищи	есть		

Выводы: *Замечаний нет*
Исмакина И
Сумарова Л. А.

ДРК санитарного состояния продуктовой кладовой

№	Вопросы для изучения	да	нет	Частично
1.	Санитарное состояние			
1.1	Холодильные камеры: -своевременность разморозки; -чистота обработки; -температурный режим;	своевр чисто есть		
1.2	Хранение продуктов: -хранение в базовой таре; -хранение продуктов на полу; -соблюдение товарного соседства в холодильнике; -наличие ножа для сливочного масла; -емкость для хранения сырья;	есть нет есть есть есть		
1.3	Ассортимент продукта			
1.4	Качество продуктов: -мясо; -рыба; -масло сливочное; -сухие фрукты; -хранение с просроченными сроками.	норм 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 стеллажей	своеврн		
1.7	Своевременность обработка ларей (сыпучие продукты)	своеврн		
1.8	Весы; -состояние; -правильность работы.	есть правил		
1.9	Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок .	есть		
1.11	Общее санитарное состояние	чисто		
2.	Документация			
2.1	Наличие пакетов документов	есть		
2.2	Ведение тетради за контролем поступления и реализации продуктов	есть		
2.3	Правильность оформления заявок на базу.	есть		
3.	Выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.	есть		

Выводы: Замечаний нет

Кушарова Л. Н. *[подпись]*
Суслова В. М. *[подпись]*