

Цель: Организация питания

Дата проведения 19.10.23 19.10.23

Группа Кубанька

ФИО воспитателя Михайлова К.М. Мартанова

ФИО младшего (помощника) воспитателя Михайлова К.М.

№	Вопросы для изучения	Да	Нет	Частично
1.	Выполнение графика получения пищи на пищеблоке	✓		
2.	Достаточность, качество, маркировка посуды для получения еды.	✓		
3.	Количество, качество посуды для приема пищи	✓		
4.	Наличие в достаточном количестве столовых приборов соответственно возрасту детей	✓		
5.	Наличие салфетниц, хлебниц.	✓		
6.	Наличие меню в группе	✓		
7.	Эстетика помещения	чисто		
	Гигиеническая обстановка:			
	• Санитарное состояние	чисто		
	• Качество проветривания			
	• Размещение столовой мебели			
	• Выполнение режима питания	вним		
	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	к		
	• Обстановка в группе во время приема пищи	хорошо		
	• Соответствие объема порций при раздаче	есть		
	• Качество раздаваемой пищи (температурный режим)	есть		
	• Культура поведения за столом			
	(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		
	• 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: За прошедший период
Михайлова К.М. Мартанова О.М.

19.10.13

Карта контроля санитарного состояния пищеблока

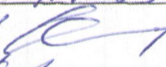

№	Содержание											
1.	Горячий цех											
1.1	Электроплиты: -чистота духовых шкафов; -чистота плит; - чистота стен около них	чисто чисто чисто										
1.2	Холодильные камеры: -своевременность разморозки; -чистота обработки; -температурный режим	своевр чисто собв										
1.3	Суточная проба: -состояние кассетницы; -состояние банок; -наличие крышек; -правильность забора; -своевременность сменяемости и наличие продукции	чисто чисто есть правильн своевр										
1.4	Доски для вареной продукции: -качество обработки; -наличие маркировки; -соответствие количественному требованию; -чистота кассетницы; -правильность хранения; -наличие трещин, щербинок	чисто есть есть чисто правильн нет										
1.5	Ножи для вареной продукции: -качество обработки; -наличие маркировки; -соответствие количественному требованию; -чистота кассетницы; -правильность хранения; -качество заточки	чисто есть чисто правильн есть										
1.6	Контрольные весы: -состояние; -правильность работы.	чисто правильн										
1.7	Технологическое оборудование: -состояние санитарное; -состояние рабочее; -маркировка	чисто хорошо есть										
1.8	Состояние столов вареной											

Задне заданн нет.

Цуширова Л.А. ЦУ
Булдыкина В.В. В.А.

Отчёт по соблюдению требований организации питания и поставки продовольственной продукции в МБДОУ Детский сад «Крылышки»

МБДОУ Детский сад «Крылышки»		
Показатели оценки контроля качества питания и условий хранения продовольственной продукции	Перечень и сроки проведения мероприятия	Критерии оценки (соответствие требованиям санитарного законодательства, заявленным в контрактах требованиям)
Наличие документов подтверждающих качество продуктов питания	19.10.23	соблюдено
Оценка органолептических свойств продуктов питания	19.10.23	соблюдено
Соблюдение сроков годности продуктов питания	19.10.23	соблюдено
Соблюдение условий хранения продуктов питания	19.10.23	соблюдено
Соблюдение товарного соседства	19.10.23	соблюдено
Чистота складских помещений	19.10.23	соблюдено

шеф-повар Криварова Л.И. 
 кладовщик Суслова В.И. 

Цель: контроль санитарного состояния продуктовой кладовой

Дата проведения 19.10.23

ФИО кладовщика Сусьева В.М.

№	Вопросы для изучения	Да	Нет	Частично
1	Санитарное состояние			
1.1	Холодильные камеры: - своевременность разморозки; - чистота обработки; - температурный режим.	✓ чисто собой		
1.2	Условия хранения продуктов: - хранение в базной таре; - хранение продуктов на полу; - соблюдение товарного соседства в холодильнике; - наличие ножа для сливочного масла; - емкость для хранения сыра;	есть есть есть есть	-	
1.3	Ассортимент продукта			
1.4	Органолептические свойства продуктов (внеш.вид, цвет, запах, форма): - мясо; - рыба; - масло сливочное; - сухие фрукты; - хранение с просроченными сроками.	хорошо хорошо хорошо хорошо	-	
1.5	Уборочный инвентарь: - швабра с маркировкой; - ведро с маркировкой; - правильность хранения; - качество ветоши.	есть есть правильно есть		
1.6	Своевременность обработки ларей (сыпучие продукты)	своевр		
1.7	Своевременность обработки стеллажей	своевр		
1.8	Весы: - состояние; - правильность работы	чисто правильно		
1.9	Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок	есть		
1.11	Общее санитарное состояние	чисто		
2.	Документация			
2.1	Наличие пакета документов	есть		
2.2	Ведение тетради за контролем поступления и реализации продуктов	есть		
2.3	Правильность оформления заявок на базу	правильно		
3.	Выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.	выполн		

Выводы: замечаний нет.

Гушарова Л. А. с/у

Сусьева В. М. с/у