

**Цель: Организация питания**Дата проведения 19.05.23Группа Слазья

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	норма		
4.	Наличие в достаточном количестве столовых приборов соответственно возрасту детей	доставка		
5.	Наличие салфетниц, хлебниц.	есть		
6.	Наличие меню в группе	есть		
7.	Эстетика помещения	соотв		
	<b>Гигиеническая обстановка:</b>			
	• Санитарное состояние	соотв		
	• Качество проветривания	норма		
	• Размещение столовой мебели	соотв		
	• Выполнение режима питания	соотв		
	<b>Сервировка стола</b>			
	• Учет требований сервировки стола и возраста детей	есть		
	• Эстетика сервировки	соотв		
	• Оценка деятельности дежурных	соотв		
	<b>Согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания:</b>			
	• Подготовка детей к приему пищи	есть		
	• Организация гигиенических процедур перед приемом пищи	норма		
	• Внешний вид детей, настроение и общение	норма		
	• Обстановка в группе во время приема пищи			
	• Соответствие объема порций при раздаче			
	• Качество раздаваемой пищи (температурный режим)	норма		
	• 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)	норма		
	• Врачебное назначение по индивидуальному питанию и их выполнение	норма		
	• Согласованность действия воспитателя и младшего воспитателя во время приема пищи детьми	соотв		
	<b>Общение воспитателя с детьми во время приема пищи:</b>			
	• Умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)	+		
	• Обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, ее внешний вид	+		
	• Обучение правилам поведения за столом	+		
	• Использование стихотворного сопровождения во время приема пищи	+		

**Выводы:** Записанный листвоспитатель Шешкина М.К. М.К.

Цель: контроль санитарного состояния пищеблока

Дата проведения 19.05.23

ФИО шеф-повара Чушарова Л.А

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

Выводы:

Замечаний нет  
Чушарова Л.А. Сунайманова Н.Т. Сидорова

**Цель:** контроль санитарного состояния продуктовой кладовой

Дата проведения 19.05.23

ФИО кладовщика Сусьева В.М.

№	Вопросы для изучения	Да	Нет	Частично
1	<b>Санитарное состояние</b>			
1.1	Холодильные камеры: - своевременность разморозки; - чистота обработки; - температурный режим.	да есть есть		
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;	да нет есть есть есть		
1.3	Ассортимент продукта			
1.4	Качество продуктов: - мясо; - рыба; - масло сливочное; - сухие фрукты; - хранение с просроченными сроками.	норм норм норм норм	нет	
1.5	Уборочный инвентарь: - швабра с маркировкой; - ведро с маркировкой; - правильность хранения; - качество ветоши.	есть есть есть норм		
1.6	Своевременность обработки ларей (сыпучие, продукты)	да		
1.7	Своевременность обработки стеллажей	да		
1.8	Весы: - состояние; - правильность работы	норм правиль		
1.9	Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок	есть		
1.11	Общее санитарное состояние	норм		
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>	да		

**Выводы:**

Замечаний нет  
Гушарова Л.А. Гулф  
Сусьева В.М. СР