

**Цель: Организация питания**Дата проведения 28.04.23Группа КлубникаФИО воспитателя Маршанова В. П.

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	имеется		
4.	Наличие в достаточном количестве столовых приборов соответственно возрасту детей	достаток		
5.	Наличие салфетниц, хлебниц.	есть		
6.	Наличие меню в группе	есть		
7.	Эстетика помещения	соотв		
	<b>Гигиеническая обстановка:</b>			
	• Санитарное состояние	соотв		
	• Качество проветривания	хорош		
	• Размещение столовой мебели			
	• Выполнение режима питания	соотв		
	<b>Сервировка стола</b>			
	• Учет требований сервировки стола и возраста детей	соотв		
	• Эстетика сервировки			
	• 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	есть		
	• Внешний вид детей, настроение и общение	хорош		
	• Обстановка в группе во время приема пищи	хорош		
	• Соответствие объема порций при раздаче	соотв		
	• Качество раздаваемой пищи (температурный режим)	соотв		
	• Культура поведения за столом	хорошо		
	(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)			
	• Врачебное назначение по индивидуальному питанию и их выполнение	есть		
	• Согласованность действия воспитателя и младшего воспитателя во время приема пищи детьми			
	<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:** защитный листвоспитатель: Маршанова В. П. Маф



Цель: контроль санитарного состояния пищеблока

28.04.23

Гашаева 12

№	Вопросы для изучения	да	нет	частично
1.	Горячий цех			
1.1	Электроплиты: -чистота духовых шкафов; -чистота плит; -чистота окон и стен	чисто чисто чисто		
1.2	Холодильные камеры: -своевременность разморозки; -чистота обработки; -температурный режим;	вовремя чисто соотв		
1.3	Суточная проба: -состояние кассетницы; -состояние банок; -наличие крышек; -правильность забора; -своевременность сменяемости и наличие продукции.	чисто чисто есть соотв вовремя		
1.4	Доски: -качество обработки; -наличие маркировки; -соответствие количественному требованию; -чистота кассетницы; -правильность хранения; -наличию трещин щербинок .	соотв есть  чисто есть нет		
1.5	Ножи: -качество обработки; -наличие маркировки; -соответствие количественному требованию; -чистота кассетницы; -правильность хранения; -качество заточки.	есть есть  чисто вовремя соотв		
1.6	Контрольные весы: -состояние; -правильность работы;	чисто правильно		
1.7	Техническое оборудование: -состояние санитарное; -состояние рабочие; -маркировка.	чисто соотв есть		
1.8	Состояние столов			
1.9	Хранение хлеба: -наличие шкафа; -маркировка; -состояние шкафа; -обработка шкафа.	есть есть чисто есть		

Заместитель нем  
Султанова Л.А. Б.А.  
Султанова Н.В. Б.А.

ДРК санитарного состояния продуктовой кладовой

28.09.23

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

*Суслова В.Н. С/*