

КАРТА КОНТРОЛЯ
Организациипитания детей на группах

Дата	19.10.2022
Группы	
Ф.И.О воспитателя	
Ф.И.О. мл.воспитателя	
Ф.И.О,должностьосуществляющего контроль	

	гр 1	гр 7	гр 13
Эстетика помещения (группы)	+	+	+
Температурный режим, проветривание	+	+	+
Качество влажной уборки помещения	+	+	+
Соответствие мебели возрасту детей	+	+	+
Наличие битой, треснутой посуды	-	-	-
Блок для мытья посуды:			
Наличие тары для грязной и чистой ветоши	+	+	+
Наличие ветоши			
Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой			
Одежда персонала			
Наличие головного убора			
Наличие фартука для раздачи пищи	+	+	+
Посуда для получения еды:			
Достаточность (по количеству и объему)	+	+	+
Маркировка	+	+	+
Прием пищи детьми			
Объем порций при раздаче (соответствие			
Качество раздаваемой пищи (соответствие температурному режиму):			
Сервировка стола	+	+	+
Наличие салфеток			
Наличие столовых приборов	+	+	+
Состояние посуды	+	+	+
Своевременная раздача второго блюда			
Соблюдение детьми правил поведения за столом:			
Едят с удовольствием / без удовольствия	с ур. ак.	с ур. ак.	с ур. ак.
Едят аккуратно / неаккуратно	с ур. ак.	с ур. ак.	с ур. ак.
Умеют ли пользоваться столовыми приборами	+	+	+

Пользуются ли бумажными салфетками	-	-	-
Использование Методов и приемов педагогом (образец воспитателя, приемы показа, худ.слово, пример ребенка и т.д.)			
Осуществление индивидуального подхода к детям	+	-	-

Выводы, предложения

При посещении групп, я была приятно удивлена организованностью малышей. В группах чисто. Дети едят с удовольствием.

Проверяющий	Ознакомлены
Жар. Горюнов ЕА.	И. / Локтева /
	И. / Смирнов ИЮ /
	Александрова И. Руз-

Аналитическая справка по организации питания в МДОУ № 56 (пищеблок, группы)

Срок проведения контроля октябрь 2022

Цель: контроль за организацией питания детей в МДОУ, санитарное состояние пищеблока.

комиссия в составе:

Заведующий Полякова И.Ю.

старшая мед сестра Голубева О.В.

Представитель родительского комитета группы №1 Горюнова Е.А.

1 Проверка санитарного состояния пищеблока;

2 Проверка состояния технологического оборудования, контроля и качества используемого сырья.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов.

Стеллажи, лари, и холодильное оборудование - чистое

При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Посуда промаркирована, моется качественно.

Пробы готовой продукции в стерильную стеклянную посуду с крышкой - **имеются**

Санитарно-противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

Выдача пищи производится согласно графика.

Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов

В ходе проверок установлено, что санитарно-эпидемиологическое состояние на пищеблоке находится в хорошем состоянии

В группах 7, 10, 8, 13,3

Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. После окончания еды дети пользуются бумажными салфетками. Нормы блюд соблюдены (в кастрюлях пусто)

Воспитатели и младшие воспитатели осуществляют руководство организацией питания детей: следят за осанкой, поведением за столом.

В группах 1.12 детей докармливают.

\\ОТХОДЫ

Каша –

Ранний возраст – 5—6%

Дошкольный возраст – 8-10%

Первое блюдо

Ранний возраст – 5%

Дошкольный возраст – 5%

Вторые блюда

Ранний возраст (рыба) – 10%,

Дошкольный возраст (рыба)– 15% печень – 10%

Запеканка

Ранний возраст – 10%

Дошкольный возраст – 10-15%

Средний температурный режим на группах- от 21 до 25

Рекомендации

В группах раннего возраста повесить меню в раздевалках.

Заведующий Поляков И.Ю.

Голубева О.В.

Поляков И.Ю.

Голубева

Голубева О.В.

Сотрудник ООО «Комбинат социального питания Ознакомлены:

Смирнова Р.