

Карта контроля за организацией питания в ДОУ на I квартал на пищеблоке

Объекты контроля	оценка
Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки	санкт. санитарные нормы, чистота территории соблюдаются
Соблюдение режима питания, графика выдачи пиши	нормально соблюдаются, график питания соответствует температурному режиму холодильного оборудования.
Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания, отбор и хранение	соблюдение товарного соседства, сан. нормы хранения чисто
Бракераж сырых и скоропортящихся продуктов Бракераж готовой продукции	технологии бракеража в начальном
Условия хранения моющих средств и дезрастворов (наличие документов подтверждающих их качество и безопасность)	чисты, чистота и условия хранения соответствуют нормам
Составление посуды для приготовления и приема пищи. Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря	маркировка чисты, маркировка соответствует нормам
Сроки реализации продукции, наличие документов, подтверждающих качество продуктов	сроки реализации продукции соответствуют нормам
Соблюдение поточности технологических процессов и технологии приготовления блюд	технологии и поточности соответствуют нормам
Соответствие закладки продуктов меню-требованию	закладка соответствует собственному и внешнему нормам
Соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций	количество пищи соответствует нормам
Качество приготовленной пищи, органолептическая оценка	качество пищи соответствует нормам
Выполнение натуральных норм питания в соответствии с СанПин (за квартал)	нормы выполнены полностью
Соблюдение охраны труда на пищеблоке, наличие медицинской аптечки, журнала здоровья работников пищеблока	аптечка соответствует ожиданиям, медицинский журнал соответствует ожиданиям

Объекты контроля	оценка
Создание условий в группах для приема пиши в соответствии с возрастом	в возрастных группах есть все необходимое
Соблюдение режима питания, графика получения пиши	график срежима питания соответствует нормам
Состояние посуды для приема пиши, сервировка стола	посуда в хор. состоянии, быт гигиенический
Соответствие объемов порций нормам СанПин	объемы соответствуют нормам
Воспитание культурно-гигиенических навыков	культурно-гигиенические навыки соответствуют нормам
Соблюдение питьевого режима (чайник, количество кружек, график смены)	посуда чиста, соответствует нормам, оборудование исправно
Наличие ежедневного меню в приемных для родителей, соответствие меню нормам СанПин	содержание меню соответствует нормам
Соблюдение охраны труда, наличие медицинской аптечки	аптечка соответствует нормам, инструкция свежая

Дата 20.01.2022

Председатель комиссии: Сухишитова Ольга Григорьевна

Члены комиссии: Сухишитова Ольга Григорьевна / Григорьевна Наталья Григорьевна / Григорьевна Елена Григорьевна