

Карта контроля организации питания в группе № 9 "Сказка"

Дата: 24.01.2023 г.

Состав комиссии: Кочмаевская Е.Н., Броканова В.И., Баркина А.В.

Механизм заполнения:

«+» соответствует; «-» не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	
1.1	Наличие графика проветривания	+
1.2	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей)	+
1.3	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств – Наличие инструкций по их использованию – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+ + + + +
1.4	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды	+ + + +
1.5	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему)	+
1.6	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+ + +
1.7	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Сервировка столов	+
2.3	Своевременная раздача второго блюда	+

Выводы*:

Организация питания в группе соответствует всем нормам.

Подписи:

Кочетков
Гонимов
Иванов

Карта контроля организации питания в группе №4, "Зорышки"

Дата: 25.01.2023г.

Состав комиссии: Кочмаева Е.Н., Броканова В.Н., Таркина А.В.

Механизм заполнения:

«+» соответствует; «-» не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	
1.1	Наличие графика проветривания	+
1.2	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей)	+
1.3	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств – Наличие инструкций по их использованию – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+ + + + +
1.4	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды	+ + + +
1.5	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему)	+
1.6	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+ + +
1.7	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Сервировка столов	+
2.3	Своевременная раздача второго блюда	+

Выводы*:

Организация питания в группе соответствует
всем нормам. ✓

Подписи :

Чоко-
Аку
Гриш

Карта контроля организации питания в группе «Мульти-Тучевки» №3

Дата: 26.01.2023г.

Состав комиссии: Кочинаевская Е.К., Трокопова В.И., Старкина А.В.

Механизм заполнения:

«+» соответствует; «-» не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	
1.1	Наличие графика проветривания	+
1.2	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей)	+
1.3	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств – Наличие инструкций по их использованию – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+ + + + +
1.4	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды	+ + + +
1.5	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему)	+
1.6	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+ + +
1.7	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Сервировка столов	+
2.3	Своевременная раздача второго блюда	+

Выводы* :

Организация питания в группе соответствует всем санитарным нормам.

Подписи :

Кочер
Иванов

Карта контроля организации питания в группе №1, Тюшица

Дата: 28.06.2023г.

Состав комиссии: Кочемасева Е.Н., Троконова В.И., Фокина от В

Механизм заполнения:

«+» соответствует; «-» не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	
1.1	Наличие графика проветривания	+
1.2	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей)	+
1.3	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств – Наличие инструкций по их использованию – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+ + + +
1.4	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды	+ + + +
1.5	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему)	+
1.6	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+ +
1.7	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Сервировка столов	+
2.3	Своевременная раздача второго блюда	+

Выводы*:

Организация питания в группе соответствует всем санитарным нормам.

Подписи:

Кочер-
Григорьев
Григорьев

Карта контроля организации питания в группе №10 „Облачко“

Дата: 29.06.2023г.

Состав комиссии: Кочмаевская Е.К., Троконова В.Н., Таркина ст.В.

Механизм заполнения:

«+» соответствует; «-» не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	
1.1	Наличие графика проветривания	+
1.2	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей)	✓
1.3	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств – Наличие инструкций по их использованию – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+ + + +
1.4	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды	+ + + +
1.5	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему)	+
1.6	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+ + +
1.7	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Сервировка столов	+
2.3	Своевременная раздача второго блюда	+

Выводы*:

Нет маркировки на 3-ей ступеньке.

Организация питания в группе соответствует нормам.

Подписи:

Кочет -
Григорьев
Труфанов

Карта контроля организации питания в группе №12 "Ромашка"

Дата: 30.06.2023 год

Состав комиссии: Чочемалева Е.К., Троконова В.И., Сташкина И.В.

Механизм заполнения:

«+» соответствует; «-» не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	
1.1	Наличие графика проветривания	+
1.2	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей)	+
1.3	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств – Наличие инструкций по их использованию – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+ + + + +
1.4	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды	+ + + +
1.5	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему)	+
1.6	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+ + +
1.7	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Сервировка столов	+
2.3	Своевременная раздача второго блюда	+

Выводы*:

Организация питания в учреждении соответствует нормам.

Подписи:

Коч-
Глу
ГВел