Карта контроля организации питания в группе 5 Н „Кораблик"

Дата: 17.05.2025г

Состав комиссии: Лупова А.Е., Быкова Е.Н., Будаева Е.Ю.

Механизм заполнения:

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

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	+
1.1	Эстетика помещения (группы)	+
1.2	Температурный режим, проветривание (выполнение графика проветривания)	+
1.3	Наличие графика проветривания	+
1.4	Качество влажной уборки помещения	+
1.5	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей) – Наличие битой, треснутой посуды	+
1.6	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств, разрешенных Роспотребнадзором – Наличие инструкций по их использованию – Наличие мерной емкости – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие литража на раковинах – Наличие пробок для раковин (2 шт.) – Наличие тары для грязной и чистой ветоши – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+
1.7	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды – Наличие полотенца для вытирания рук	+

№ п/п	Содержание	Оценка
1.8	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему) – Качество: • Все из нержавейки • Емкость для компота (обязательно нержавейка) • Емкость для витаминизированного напитка (обязательно нержавейка) • Наличие с поврежденной эмалью – Маркировка: • Название блюда • Указание веса на посуде для второго блюда и салатов	+
1.9	Раздаточный инвентарь: – Наличие разливных ложек с маркировкой – Наличие кондитерских лопаточек	+
1.10	Посуда для приема пищи: – Количество: • 1 блюдо • 2 блюдо • чайная пара – Качество: • 1 блюдо • 2 блюдо • чайная пара – Наличие в достаточном количестве столовых приборов: • Ложка чайная • Ложка столовая • Вилка • Нож – Соответствие возрасту детей – Наличие салфетниц – Наличие хлебниц – Наличие емкости под салаты – Правильность хранения чайной пары – Правильность хранения столовых приборов	+
1.11	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+
1.12	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	+
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Качество раздаваемой пищи (соответствие температурному ре-	+

№ п/п	Содержание	Оценка
	жиму): – Первое блюдо, горячие напитки – Компот	+
2.3	Сервировка столов	+
2.4	Салфетки: – Качество салфеток для приема пищи (индивидуальные) – Состояние накрывающих салфеток	+
2.5	Своевременная раздача второго блюда	+
3	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+
4	ВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО О.Т. и Т.Б.	+

Выводы*:

Подписи :

Карта контроля организации питания в группе 5, "Капелька"

Дата: 18.05.2025г

Состав комиссии: Попова А.С, Бикеева С.Н, Будаева С.Ю.

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	+

№ п/п	Содержание	Оценка
	жиму): – Первое блюдо, горячие напитки – Компот	+
2.3	Сервировка столов	+
2.4	Салфетки: – Качество салфеток для приема пищи (индивидуальные) – Состояние накрывающих салфеток	+
2.5	Своевременная раздача второго блюда	+
3	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+
4	ВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО О.Т. и Т.Б.	+

Выводы*:

Подписи :

Карта контроля организации питания в группе 5 ч. „Горошинки"

Дата: 15.04 2025 г

Состав комиссии: Лисова А.Е, Бикеева Е.Н, Будаева С.Ю.

Механизм заполнения:
«+» соответствует; « - » не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	+
1.1	Эстетика помещения (группы)	+
1.2	Температурный режим, проветривание (выполнение графика проветривания)	+
1.3	Наличие графика проветривания	+
1.4	Качество влажной уборки помещения	+
1.5	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей) – Наличие битой, треснутой посуды	+
1.6	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств, разрешенных Роспотребнадзором – Наличие инструкций по их использованию – Наличие мерной емкости – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие литража на раковинах – Наличие пробок для раковин (2 шт.) – Наличие тары для грязной и чистой ветоши – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+
1.7	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды – Наличие полотенца для вытирания рук	+

№ п/п	Содержание	Оценка
1.8	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему) – Качество: • Все из нержавейки • Емкость для компота (обязательно нержавейка) • Емкость для витаминизированного напитка (обязательно нержавейка) • Наличие с поврежденной эмалью – Маркировка: • Название блюда • Указание веса на посуде для второго блюда и салатов	+
1.9	Раздаточный инвентарь: – Наличие разливных ложек с маркировкой – Наличие кондитерских лопаточек	+
1.10	Посуда для приема пищи: – Количество: • 1 блюдо • 2 блюдо • чайная пара – Качество: • 1 блюдо • 2 блюдо • чайная пара – Наличие в достаточном количестве столовых приборов: • Ложка чайная • Ложка столовая • Вилка • Нож – Соответствие возрасту детей – Наличие салфетниц – Наличие хлебниц – Наличие емкости под салаты – Правильность хранения чайной пары – Правильность хранения столовых приборов	+
1.11	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+
1.12	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	+
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Качество раздаваемой пищи (соответствие температурному ре-	+

№ п/п	Содержание	Оценка
	жиму): – Первое блюдо, горячие напитки – Компот	+
2.3	Сервировка столов	+
2.4	Салфетки: – Качество салфеток для приема пищи (индивидуальные) – Состояние накрывающих салфеток	+
2.5	Своевременная раздача второго блюда	+
3	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+
4	ВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО О.Т. и Т.Б.	+

Выводы*:

Подписи :

Карта контроля организации питания в группе 5з. „Ягодки - пушки."

Дата: 16.04.2025г

Состав комиссии: Литова А.С, Бикеева Е.Ю, Будаева Е.Ю.

Механизм заполнения:
«+» соответствует; « - » не соответствует; «V» – частично соответствует

№ п/п	Содержание	Оценка
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ	+
1.1	Эстетика помещения (группы)	+
1.2	Температурный режим, проветривание (выполнение графика проветривания)	+
1.3	Наличие графика проветривания	+
1.4	Качество влажной уборки помещения	+
1.5	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей) – Наличие битой, треснутой посуды	+
1.6	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств, разрешенных Роспотребнадзором – Наличие инструкций по их использованию – Наличие мерной емкости – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие литража на раковинах – Наличие пробок для раковин (2 шт.) – Наличие тары для грязной и чистой ветоши – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой	+
1.7	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды – Наличие полотенца для вытирания рук	+

№ п/п	Содержание	Оценка
1.8	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему) – Качество: • Все из нержавейки • Емкость для компота (обязательно нержавейка) • Емкость для витаминизированного напитка (обязательно нержавейка) • Наличие с поврежденной эмалью – Маркировка: • Название блюда • Указание веса на посуде для второго блюда и салатов	+
1.9	Раздаточный инвентарь: – Наличие разливных ложек с маркировкой – Наличие кондитерских лопаточек	+
1.10	Посуда для приема пищи: – Количество: • 1 блюдо • 2 блюдо • чайная пара – Качество: • 1 блюдо • 2 блюдо • чайная пара – Наличие в достаточном количестве столовых приборов: • Ложка чайная • Ложка столовая • Вилка • Нож – Соответствие возрасту детей – Наличие салфетниц – Наличие хлебниц – Наличие емкости под салаты – Правильность хранения чайной пары – Правильность хранения столовых приборов	+
1.11	Питьевой режим: – Наличие индивидуальной емкости для питья – Правильность размещения на подносе (в чистом виде) – Наличие емкости для хранения воды (бутилированная или др.)	+
1.12	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря	+
2	КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ	+
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	+
2.2	Качество раздаваемой пищи (соответствие температурному ре-	+

№ п/п	Содержание	Оценка
	жиму): – Первое блюдо, горячие напитки – Компот	+
2.3	Сервировка столов	+
2.4	Салфетки: – Качество салфеток для приема пищи (индивидуальные) – Состояние накрывающих салфеток	+
2.5	Своевременная раздача второго блюда	+
3	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ	+
4	ВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО О.Т. и Т.Б.	+

Выводы*:

Подписи :