

Дата проверки: 12.05.22; 13.05.22.

Проверку проводил: Немцова, А.В., Костыкина

Система оценивания:

3 балла

Вопросы на контроле	Возрастные группы											
	12.05 № 1 Ср Б				13.05 № 2 Ст Е				№ 3			
	Недели месяца											
	И	II	III	IV	И	II	III	IV	I	II	III	IV
Гигиеническая обстановка в группе (столовой) до и во время приема пищи												
Санитарное состояние	3				3							
Размещение столовой мебели с точки зрения удобства и безопасности детей	3				3							
Доставка пищи в группу												
Своевременность	3				3							
Соответствие режиму дня	3				3							
Правильность сервировки стола												
Соответствие сервировки стола возрасту детей	3				3							
Эстетика стола	3				3							
Эффективность организации работы дежурных (со стороны воспитателя, помощника воспитателя)	3				3							
Длительность приема пищи												
Соответствие длительности приема пищи режиму дня	3				3							
Организация подготовки детей к приему пищи												
Настроение детей, их общее состояние (возбужденное или спокойное)	3				3							
Организация санитарно-гигиенических процедур, соответствие их возрасту детей	2				3							
Осуществление педагогического руководства приемом пищи												
Создание спокойной обстановки во время приема пищи	3				2							
Правильная посадка за столом	3				3							
Умение пользоваться столовыми приборами	3				3							

Чек – лист по организации питания в группах детского сада

Обучает ли воспитатель (помощник воспитателя) пользоваться столовыми приборами	3				3									
Культура поведения детей за столом	3				2									
Санитарное состояние	3				3									
Умение детей пользоваться салфетками (бумажными, тканевыми)	2				3									
Может ли воспитатель преподнести детям блюдо (нелюбимое, новое)	3				3									

Соблюдение обязательных требований, предъявляемых к организации питания

Соответствие фактического рациона питания циклическому меню	3				3									
Соответствие массы порций готовых блюд	3				3									
Соответствие рецептур блюд и объемов закладки в них ингредиентов	3				3									
Проведение необоснованной замены блюд (да /нет)	нет				нет									
Наличие продуктов с истекшим сроком годности	отсутствует				отсутствует									
Выполнение условий хранения пищевых продуктов	3				3									
Наличие замены свежих овощей и фруктов консервированными (да/нет)	нет				нет									
Соблюдение температуры подачи готовых блюд	3				3									

Выводы: В ходе проверки нарушений не выявлено. Продукты хранятся в условиях соблюдения санитарных правил, оборудование и инвентарь промаркированы и соответствуют санитарным нормам. Выдача пищи осуществляется в отведенном месте. Нормы выдачи пищи по объему соблюдены. Сервировка стола соответствует возрасту. Соблюдены санитарно-гигиенические требования в соответствии с возрастом.

Подпись проверяющих:

Низ-
(подпись)
Иванов
(подпись)
Петров
(подпись)

Нелицова А.В.
(расшифровка подписи)
Алексеева Н.О.
(расшифровка подписи)
Костылева О.В.
(расшифровка подписи)