

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 1**  
**КОНТРОЛЬ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ОБЯЗАННОСТЕЙ**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа (№, возраст): \_\_\_\_\_  
Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин): \_\_\_\_\_  
Проверяемый (е): \_\_\_\_\_  
Проверяющий (е): \_\_\_\_\_

<b>Предмет контроля</b>	<b>Оценка (по 5-бальной шкале)</b>	<b>Замечания, предложения</b>
Подготовка помещения к приему пищи		
Распределение обязанностей персонала во время приема детьми пищи		
Смена блюд по мере надобности		
Последовательность подачи блюд		
Работа по окончании приема детьми пищи		
Действия воспитателя		
Действия младшего воспитателя		

Заключение: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

.....(.....) .....(.....)  
.....(.....) .....(.....)

Ознакомлены: .....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 1**  
**КОНТРОЛЬ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ОБЯЗАННОСТЕЙ**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа (№, возраст): \_\_\_\_\_  
Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин): \_\_\_\_\_  
Проверяемый (е): \_\_\_\_\_  
Проверяющий (е): \_\_\_\_\_

<b>Предмет контроля</b>	<b>Оценка (по 5-бальной шкале)</b>	<b>Замечания, предложения</b>
Подготовка помещения к приему пищи		
Распределение обязанностей персонала во время приема детьми пищи		
Смена блюд по мере надобности		
Последовательность подачи блюд		
Работа по окончании приема детьми пищи		
Действия воспитателя		
Действия младшего воспитателя		

Заключение: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

.....(.....) .....(.....)  
.....(.....) .....(.....)

Ознакомлены: .....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 2**  
**КОНТРОЛЬ ДОСТАВКИ ПРОДУКТОВ ПТАНИЯ**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа (№, возраст): \_\_\_\_\_  
Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин): \_\_\_\_\_  
Проверяемый (е): \_\_\_\_\_  
Проверяющий (е): \_\_\_\_\_

<b>Предмет контроля</b>	<b>Оценка (по 5-бальной шкале)</b>	<b>Замечания, предложения</b>
Соблюдение товарного соседства		
Состояние тары		
Качество продукции		
Соответствие заказа продукции заявке и накладной (вес, наименование, количество)		
Чистота машины, наличие поддонов, морозильной камеры		
Наличие медицинской книжки у водителя и экспедитора		

Заключение: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:  
.....(.....) .....(.....)  
.....(.....) .....(.....)  
Ознакомлены: .....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 2**  
**КОНТРОЛЬ ДОСТАВКИ ПРОДУКТОВ ПТАНИЯ**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа (№, возраст): \_\_\_\_\_  
Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин): \_\_\_\_\_  
Проверяемый (е): \_\_\_\_\_  
Проверяющий (е): \_\_\_\_\_

<b>Предмет контроля</b>	<b>Оценка (по 5-бальной шкале)</b>	<b>Замечания, предложения</b>
Соблюдение товарного соседства		
Состояние тары		
Качество продукции		
Соответствие заказа продукции заявке и накладной (вес, наименование, количество)		
Чистота машины, наличие поддонов, морозильной камеры		
Наличие медицинской книжки у водителя и экспедитора		

Заключение: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:  
.....(.....) .....(.....)  
.....(.....) .....(.....)  
Ознакомлены: .....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 3**  
**КОНТРОЛЬ СРОКОВ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА СКЛАДАХ**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа (№, возраст): \_\_\_\_\_  
Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин): \_\_\_\_\_  
Проверяемый (е): \_\_\_\_\_  
Проверяющий (е): \_\_\_\_\_

<b>Предмет контроля</b>	<b>Оценка (по 5-бальной шкале)</b>	<b>Замечания, предложения</b>
Пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения		
Соответствие заказа продукции заявке и накладной (вес, наименование, количество)		
Соблюдение сроков реализации продуктов, сертифицированность продуктов		
Качество продукции		
Состояние тары		
Соблюдение товарного соседства		

Заключение: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

.....(.....) .....(.....)  
.....(.....) .....(.....)

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 3**  
**КОНТРОЛЬ СРОКОВ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА СКЛАДАХ**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа (№, возраст): \_\_\_\_\_  
Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин): \_\_\_\_\_  
Проверяемый (е): \_\_\_\_\_  
Проверяющий (е): \_\_\_\_\_

<b>Предмет контроля</b>	<b>Оценка (по 5-бальной шкале)</b>	<b>Замечания, предложения</b>
Пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения		
Соответствие заказа продукции заявке и накладной (вес, наименование, количество)		
Соблюдение сроков реализации продуктов, сертифицированность продуктов		
Качество продукции		
Состояние тары		
Соблюдение товарного соседства		

Заключение: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

.....(.....) .....(.....)  
.....(.....) .....(.....)

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 4**  
**КОНТРОЛЬ ТЕХНОЛОГИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПТАНИЯ**  
**ЗАКЛАДКИ И ВЫХОДА БЛЮД**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа (№, возраст): \_\_\_\_\_  
 Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин): \_\_\_\_\_  
 Проверяемый (е): \_\_\_\_\_  
 Проверяющий (е): \_\_\_\_\_

<b>Предмет контроля</b>	<b>Оценка (по 5-бальной шкале)</b>	<b>Замечания, предложения</b>
Соответствие технологии приготовления блюд		
Правильная закладка и литраж		
Соответствие выходов готовых блюд (1, 2, 3 блюда и др.)		
Соблюдение графика выдачи пищи на группы		
Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд		
Распределение обязанностей персонала пищеблока во время приготовления пищи		

Заключение: \_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

.....(.....) .....(.....)  
 .....(.....) .....(.....)

Ознакомлены:.....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 4**  
**КОНТРОЛЬ ТЕХНОЛОГИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПТАНИЯ**  
**ЗАКЛАДКИ И ВЫХОДА БЛЮД**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа (№, возраст): \_\_\_\_\_  
 Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин): \_\_\_\_\_  
 Проверяемый (е): \_\_\_\_\_  
 Проверяющий (е): \_\_\_\_\_

<b>Предмет контроля</b>	<b>Оценка (по 5-бальной шкале)</b>	<b>Замечания, предложения</b>
Соответствие технологии приготовления блюд		
Правильная закладка и литраж		
Соответствие выходов готовых блюд (1, 2, 3 блюда и др.)		
Соблюдение графика выдачи пищи на группы		
Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд		
Распределение обязанностей персонала пищеблока во время приготовления пищи		

Заключение: \_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

.....(.....) .....(.....)  
 .....(.....) .....(.....)

Ознакомлены:.....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 5**  
**КОНТРОЛЬ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа (№, возраст): \_\_\_\_\_  
 Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин): \_\_\_\_\_  
 Проверяемый (е): \_\_\_\_\_  
 Проверяющий (е): \_\_\_\_\_

Предмет контроля	Оценка (по 5-бальной шкале)	Замечания, предложения
Чистота помещений		
Чистота оборудования		
Чистота посуды, моек		
Стены, пол, радиаторы		
Наличие моющих средств		
Наличие и состояние рабочего инвентаря		
Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)		

Заключение: \_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:  
 .....(.....) .....(.....)  
 .....(.....) .....(.....)  
 Ознакомлены: .....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 5**  
**КОНТРОЛЬ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа (№, возраст): \_\_\_\_\_  
 Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин): \_\_\_\_\_  
 Проверяемый (е): \_\_\_\_\_  
 Проверяющий (е): \_\_\_\_\_

Предмет контроля	Оценка (по 5-бальной шкале)	Замечания, предложения
Чистота помещений		
Чистота оборудования		
Чистота посуды, моек		
Стены, пол, радиаторы		
Наличие моющих средств		
Наличие и состояние рабочего инвентаря		
Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)		

Заключение: \_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:  
 .....(.....) .....(.....)  
 .....(.....) .....(.....)  
 Ознакомлены: .....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 6**  
**КОНТРОЛЬ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО СОСТОЯНИЯ ГРУПП**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа (№, возраст): \_\_\_\_\_

Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин): \_\_\_\_\_

Проверяемый (е): \_\_\_\_\_

Проверяющий (е): \_\_\_\_\_

<b>Предмет контроля</b>	<b>Оценка (по 5-бальной шкале)</b>	<b>Замечания, предложения</b>
Чистота помещений для пищи (зона для еды, мойки)		
Чистота посуды, моек		
Стены, пол, радиаторы		
Наличие моющих средств		
Наличие и состояние рабочего инвентаря		
Сервировка столов (эстетика, аккуратность)		
Соблюдение правил личной гигиены работниками группы (внешний вид, спец. одежда)		

Заключение: \_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

..... (.....) ..... (.....)  
..... (.....) ..... (.....)

Ознакомлены: .....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 6**  
**КОНТРОЛЬ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО СОСТОЯНИЯ ГРУПП**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа (№, возраст): \_\_\_\_\_

Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин): \_\_\_\_\_

Проверяемый (е): \_\_\_\_\_

Проверяющий (е): \_\_\_\_\_

<b>Предмет контроля</b>	<b>Оценка (по 5-бальной шкале)</b>	<b>Замечания, предложения</b>
Чистота помещений для пищи (зона для еды, мойки)		
Чистота посуды, моек		
Стены, пол, радиаторы		
Наличие моющих средств		
Наличие и состояние рабочего инвентаря		
Сервировка столов (эстетика, аккуратность)		
Соблюдение правил личной гигиены работниками группы (внешний вид, спец. одежда)		

Заключение: \_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

..... (.....) ..... (.....)  
..... (.....) ..... (.....)

Ознакомлены: .....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 7**  
**КОНТРОЛЬ ПОСТУПАЮЩЕЙ ПИЩЕЙ НА ГРУППЫ (НОРМЫ)**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа (№, возраст): \_\_\_\_\_

Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин): \_\_\_\_\_

Проверяемый (е): \_\_\_\_\_

Проверяющий (е): \_\_\_\_\_

<b>Предмет контроля</b>	<b>Оценка (по 5-бальной шкале)</b>	<b>Замечания, предложения</b>
Соответствие объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству детей		
Соблюдение режима питания (время и вид)		
Доставка и раздача пищи в группе		
Качество и количество пищи		
Сервировка столов (эстетика, аккуратность)		
Соблюдение правил личной гигиены работниками группы (внешний вид, спец. одежда)		

Заключение: \_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

.....(.....) .....(.....)  
.....(.....) .....(.....)

Ознакомлены: .....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 7**  
**КОНТРОЛЬ ПОСТУПАЮЩЕЙ ПИЩЕЙ НА ГРУППЫ (НОРМЫ)**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа (№, возраст): \_\_\_\_\_

Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин): \_\_\_\_\_

Проверяемый (е): \_\_\_\_\_

Проверяющий (е): \_\_\_\_\_

<b>Предмет контроля</b>	<b>Оценка (по 5-бальной шкале)</b>	<b>Замечания, предложения</b>
Соответствие объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству детей		
Соблюдение режима питания (время и вид)		
Доставка и раздача пищи в группе		
Качество и количество пищи		
Сервировка столов (эстетика, аккуратность)		
Соблюдение правил личной гигиены работниками группы (внешний вид, спец. одежда)		

Заключение: \_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

.....(.....) .....(.....)  
.....(.....) .....(.....)

Ознакомлены: .....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 8**  
**КОНТРОЛЬ ПОВЕДЕНИЯ ДЕТЕЙ ЗА СТОЛОМ**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа (№, возраст): \_\_\_\_\_  
 Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин): \_\_\_\_\_  
 Проверяемый (е): \_\_\_\_\_  
 Проверяющий (е): \_\_\_\_\_

Предмет контроля	Оценка (по 5- бальной шкале)	Замечания, предложения
<i>Соблюдение детьми правил поведения за столом:</i>		
Умеют ли пользоваться столовыми приборами		
Пользуются бумажными салфетками (без напоминания/ с напоминанием)		
Вежливо обращаются между собой		
Умеют ли обращаться к взрослым		
Окончание приема пищи		
<i>Отношение к приему пищи:</i>		
Едят с удовольствием / без удовольствия		
Едят аккуратно / неаккуратно		
Все ли съедают или оставляют (1, 2, 3 блюда)		

Заключение: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:  
 ..... (.....) ..... (.....)  
 ..... (.....) ..... (.....)  
 Ознакомлены: .....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 8**  
**КОНТРОЛЬ ПОВЕДЕНИЯ ДЕТЕЙ ЗА СТОЛОМ**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа (№, возраст): \_\_\_\_\_  
 Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин): \_\_\_\_\_  
 Проверяемый (е): \_\_\_\_\_  
 Проверяющий (е): \_\_\_\_\_

Предмет контроля	Оценка (по 5- бальной шкале)	Замечания, предложения
<i>Соблюдение детьми правил поведения за столом:</i>		
Умеют ли пользоваться столовыми приборами		
Пользуются бумажными салфетками (без напоминания/ с напоминанием)		
Вежливо обращаются между собой		
Умеют ли обращаться к взрослым		
Окончание приема пищи		
<i>Отношение к приему пищи:</i>		
Едят с удовольствием / без удовольствия		
Едят аккуратно / неаккуратно		
Все ли съедают или оставляют (1, 2, 3 блюда)		

Заключение: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:  
 ..... (.....) ..... (.....)  
 ..... (.....) ..... (.....)  
 Ознакомлены: .....



**КАРТА КОНТРОЛЯ № 9**  
**КОНТРОЛЬ ОБУЧЕНИЯ ДЕТЕЙ ПОЛЬЗОВАНИЮ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа (№, возраст): \_\_\_\_\_  
Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин): \_\_\_\_\_  
Проверяемый (е): \_\_\_\_\_  
Проверяющий (е): \_\_\_\_\_

<b>Предмет контроля</b>	<b>Оценка (по 5- бальной шкале)</b>	<b>Замечания, предложения</b>
Сформированность у детей навыка использования столовых приборов		
Наличие на столах всех столовых приборов и посуды		
Учет возрастных и индивидуальных особенностей детей при использовании столовых приборов		
Обучение детей правильному использованию столовых приборов и посуды		
Работа по закреплению навыков использования столовых приборов (занятия, игры в течение дня)		

Заключение: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

.....(.....) .....(.....)  
.....(.....) .....(.....)

Ознакомлены:.....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 9**  
**КОНТРОЛЬ ОБУЧЕНИЯ ДЕТЕЙ ПОЛЬЗОВАНИЮ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ**

Дата: \_\_\_\_\_ Группа (№, возраст): \_\_\_\_\_  
Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин): \_\_\_\_\_  
Проверяемый (е): \_\_\_\_\_  
Проверяющий (е): \_\_\_\_\_

<b>Предмет контроля</b>	<b>Оценка (по 5- бальной шкале)</b>	<b>Замечания, предложения</b>
Сформированность у детей навыка использования столовых приборов		
Наличие на столах всех столовых приборов и посуды		
Учет возрастных и индивидуальных особенностей детей при использовании столовых приборов		
Обучение детей правильному использованию столовых приборов и посуды		
Работа по закреплению навыков использования столовых приборов (занятия, игры в течение дня)		

Заключение: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

.....(.....) .....(.....)  
.....(.....) .....(.....)

Ознакомлены:.....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 10****«РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ОБЯЗАННОСТЕЙ ВО ВРЕМЯ ПРИЕМА ПИЩИ»**

Дата ..... Группа .....

Ф.И.О воспитателя .....

Ф.И.О. мл.воспитателя .....

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль.....

.....

N	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Подготовка детей к приему пищи (сервировка стола, дежурство)	
2	Руководство воспитателя во время приема пищи (преподнесение блюд, поведением детей, пользование столовыми приборами и т.д.)	
3.	Деятельность помощника воспитателя (культура подачи блюд, смена подачи блюд, взаимодействие с детьми)	
4.	Руководство окончанием приема пищи	

Заключение: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

.....(.....) .....

.....(.....) .....

Ознакомлены: .....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 10****«РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ОБЯЗАННОСТЕЙ ВО ВРЕМЯ ПРИЕМА ПИЩИ»**

Дата ..... Группа .....

Ф.И.О воспитателя .....

Ф.И.О. мл.воспитателя .....

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль.....

.....

N	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Подготовка детей к приему пищи (сервировка стола, дежурство)	
2	Руководство воспитателя во время приема пищи (преподнесение блюд, поведением детей, пользование столовыми приборами и т.д.)	
3.	Деятельность помощника воспитателя (культура подачи блюд, смена подачи блюд, взаимодействие с детьми)	
4.	Руководство окончанием приема пищи	

Заключение: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

.....(.....) .....

.....(.....) .....

Ознакомлены: .....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 11**  
**«СЕРВИРОВКА СТОЛА»**

Дата ..... Группа .....

Ф.И.О воспитателя .....

Ф.И.О. мл.воспитателя .....

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль .....

N	Вопросы	Комментарии, оценка
1.	Соответствие программным требованиям и возрасту детей.	
2.	Эстетика сервировки в соответствии с меню	
3.	Применение нетрадиционных приемов в сервировке стола.	
4.	Использование педагогом приемов сервировки стола при обучении.	
5.	Руководство помощника воспитателя сервировкой стола.	
6.	Участие детей в сервировке стола	

Заключение: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

.....(.....) .....(.....)

.....(.....) .....(.....)

Ознакомлены: .....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 11**  
**«СЕРВИРОВКА СТОЛА»**

Дата ..... Группа .....

Ф.И.О воспитателя .....

Ф.И.О. мл.воспитателя .....

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль .....

N	Вопросы	Комментарии, оценка
1.	Соответствие программным требованиям и возрасту детей.	
2.	Эстетика сервировки в соответствии с меню	
3.	Применение нетрадиционных приемов в сервировке стола.	
4.	Использование педагогом приемов сервировки стола при обучении.	
5.	Руководство помощника воспитателя сервировкой стола.	
6.	Участие детей в сервировке стола	

Заключение: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

.....(.....) .....(.....)

.....(.....) .....(.....)

Ознакомлены: .....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 12**  
**«ОБУЧЕНИЕ ДЕТЕЙ ПОЛЬЗОВАНИЮ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ»**

Дата ..... Группа .....

Ф.И.О воспитателя .....

Ф.И.О. мл.воспитателя .....

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль.....

.....

N	Вопросы.	Комментарии, оценка.
1.	Методы и приемы педагога (образец воспитателя, приемы показа, худ. слово, пример ребенка и т.д.)	
2.	Осуществление индивидуального подхода к детям.	
3.	Создание проблемной ситуации педагогом.	
4.	Называние столовых приборов детьми во время приема пищи.	
5.	Оценка навыков детей педагогом.	
6.	Работа по закреплению навыка в режиме дня.	

Заключение: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

..... (.....) ..... (.....)

..... (.....) ..... (.....)

Ознакомлены:.....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 12**  
**«ОБУЧЕНИЕ ДЕТЕЙ ПОЛЬЗОВАНИЮ СТОЛОВЫМИ ПРИБОРАМИ»**

Дата ..... Группа .....

Ф.И.О воспитателя .....

Ф.И.О. мл.воспитателя .....

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль.....

.....

N	Вопросы.	Комментарии, оценка.
1.	Методы и приемы педагога (образец воспитателя, приемы показа, худ. слово, пример ребенка и т.д.)	
2.	Осуществление индивидуального подхода к детям.	
3.	Создание проблемной ситуации педагогом.	
4.	Называние столовых приборов детьми во время приема пищи.	
5.	Оценка навыков детей педагогом.	
6.	Работа по закреплению навыка в режиме дня.	

Заключение: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

..... (.....) ..... (.....)

..... (.....) ..... (.....)

Ознакомлены:.....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 13**  
**«ДЕЖУРСТВО ДЕТЕЙ»**

Дата ..... Группа .....

Ф.И.О воспитателя .....

Ф.И.О. мл.воспитателя .....

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль .....

N	Вопросы	Комментарии, оценка
	личие отметки дежурных в уголке дежурства.	
	готовка дежурных.	
	ользование алгоритмов сервировки стола дежурными.	
	дение приемами раскладывания столовых приборов	
	дение приемами складывания салфеток	
	ение охарактеризовать меню	
	стие в подаче блюд детям.	
	менение навыков самоконтроля.	
	ользование инвентаря при уборке столов.	

Заключение: \_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

.....(.....) .....

.....(.....) .....

Ознакомлены: .....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 13**  
**«ДЕЖУРСТВО ДЕТЕЙ»**

Дата ..... Группа .....

Ф.И.О воспитателя .....

Ф.И.О. мл.воспитателя .....

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль .....

N	Вопросы	Комментарии, оценка
	личие отметки дежурных в уголке дежурства.	
	готовка дежурных.	
	ользование алгоритмов сервировки стола дежурными.	
	дение приемами раскладывания столовых приборов	
	дение приемами складывания салфеток	
	ение охарактеризовать меню	
	стие в подаче блюд детям.	
	менение навыков самоконтроля.	
	ользование инвентаря при уборке столов.	

Заключение: \_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

.....(.....) .....

.....(.....) .....

Ознакомлены: .....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 14**  
**«ЭТИКЕТ ЗА СТОЛОМ»**

Дата..... Ф.И.О., должность осуществляющих контроль .....

Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....  
 Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....  
 Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....  
 Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....

N	Вопросы контроля	группы			
1.	Поза детей во время еды	?	?	?	?
2.	Умение преподносить блюдо	?	?	?	?
3.	Умение обращаться к взрослым	?	?	?	?
4.	Умение обращаться к сверстнику	?	?	?	?
5.	Культура употребления пищи (пережевывание, обращение с приборами)	?	?	?	?
6.	Умение подавать блюдо	?	?	?	?
7.	Умение пользоваться салфетками	?	?	?	?
8.	Умение благодарить за еду	?	?	?	?

Оценка:

☑ - зеленый цвет, владеют полностью;☒ - синий цвет, частично владеют;☒ - красный цвет, не владеют.

Заключение: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

.....(.....).....(.....)  
 .....(.....).....(.....)

Ознакомлены:.....

**КАРТА КОНТРОЛЯ № 14**  
**«ЭТИКЕТ ЗА СТОЛОМ»**

Дата..... Ф.И.О., должность осуществляющих контроль .....

Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....  
 Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....  
 Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....  
 Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....

N	Вопросы контроля	группы			
1.	Поза детей во время еды	?	?	?	?
2.	Умение преподносить блюдо	?	?	?	?
3.	Умение обращаться к взрослым	?	?	?	?
4.	Умение обращаться к сверстнику	?	?	?	?
5.	Культура употребления пищи (пережевывание, обращение с приборами)	?	?	?	?
6.	Умение подавать блюдо	?	?	?	?
7.	Умение пользоваться салфетками	?	?	?	?
8.	Умение благодарить за еду	?	?	?	?

Оценка:

☑ - зеленый цвет, владеют полностью;☒ - синий цвет, частично владеют;☒ - красный цвет, не владеют.

Заключение: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Подпись членов бракеражной комиссии:

.....(.....).....(.....)  
 .....(.....).....(.....)

Ознакомлены:.....

**КАРТА КОНТРОЛЯ (ОПЕРАТИВНОГО) № 15**  
**«ФОРМИРОВАНИЕ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ»**

Дата..... Группа  
 ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....  
 Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....  
 Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....  
 Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....  
 Ф.И.О., должность осуществляющих контроль.....

N	Вопросы контроля	группы			
1.	Наличие условий	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Сервировка стола (поручения, дежурство)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	Правила пользования столовыми приборами.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Преподнесение детям блюд (меню, питательная ценность и др)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	Совместная деятельность с родителями по культуре питания	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Оценка:

- зеленый цвет, владеют полностью;  - синий цвет, частично владеют;  - красный цвет, не владеют.

Заключение: \_\_\_\_\_

Подпись членов комиссии:

.....(.....).....(.....)  
 .....(.....).....(.....)

Ознакомлены:.....  
 .....(.....).....(.....)  
 .....(.....).....(.....)

**КАРТА КОНТРОЛЯ (ОПЕРАТИВНОГО) № 15**  
**«ФОРМИРОВАНИЕ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ»**

Дата..... Группа  
 ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....  
 Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....  
 Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....  
 Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....  
 Ф.И.О., должность осуществляющих контроль.....

N	Вопросы контроля	группы			
1.	Наличие условий	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Сервировка стола (поручения, дежурство)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	Правила пользования столовыми приборами.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Преподнесение детям блюд (меню, питательная ценность и др)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	Совместная деятельность с родителями по культуре питания	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Оценка:

- зеленый цвет, владеют полностью;  - синий цвет, частично владеют;  - красный цвет, не владеют.

Заключение: \_\_\_\_\_

Подпись членов комиссии:

.....(.....).....(.....)  
 .....(.....).....(.....)

Ознакомлены:.....  
 .....(.....).....(.....)  
 .....(.....).....(.....)

## КАРТА КОНТРОЛЯ (ТЕМАТИЧЕСКОГО) № 16

### Тематический контроль «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГРУППАХ»

**Цель:** изучение условий для организации детского питания по формированию навыков культурной еды

Дата..... Ф.И.О., должность осуществляющих контроль .....

Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....

Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....

Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....

Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....

Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....

Группа ..... Ф.И.О воспитателя ..... мл.воспитателя.....

<i>Вопросы контроля</i>		<i>группа</i>					
<i>Гигиеническая обстановка</i>							
<input type="checkbox"/>	Своевременность доставки пищи в группу						
<i>Сервировка стола</i>							
<input type="checkbox"/>	Выполнение требований сервировки стола в зависимости от возраста						
<i>Эстетика стола</i>							
<input type="checkbox"/>	Оценка деятельности дежурных						
<input type="checkbox"/>	Выполнение режима питания						
<input type="checkbox"/>	Настроение детей, их общение, состояние (возбужденное или спокойное)						
<i>Подготовка детей к приему пищи</i>							
<input type="checkbox"/>	Организация процедур в зависимости от возраста						
<input type="checkbox"/>	Обстановка в группе во время приема пищи						
<input type="checkbox"/>	Посадка детей за столом						
<i>Руководство воспитателя</i>							
<input type="checkbox"/>	Умение детей пользоваться столовыми приборами						
<input type="checkbox"/>	Культура подачи второго блюда						
<input type="checkbox"/>	Культура поведения за столом (есть ли дети с плохими привычками)						
<input type="checkbox"/>	Общение воспитателя с детьми во время приема пищи						
<input type="checkbox"/>	Умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)						
<input type="checkbox"/>	Доводится ли пища до каждого ребенка						

#### Критерии оценки:

- 3 балла – обстановка в группах соответствует этическим и санитарно-гигиеническим нормам, создан эмоционально-положительный комфорт во время еды, обеспечивается индивидуально-дифференцированный подход к детям, педагоги эффективно применяют разнообразные формы работы, дети в совершенстве владеют знаниями и навыками культуры питания.
- 2 балла – в группах соблюдены санитарно-гигиенические и эстетические требования, создан эмоционально-положительный настрой, педагоги используют традиционные формы работы с детьми, дети владеют знаниями и навыками культурной еды.
- 1 балл – санитарно-гигиенические и эстетические требования нарушены, эмоционально-положительный настрой отсутствует, педагоги частично применяют методы и приемы, у детей не достаточно развиты навыки культуры еды в соответствии с возрастной нормой

Заключение: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись членов комиссии:

.....(.....).....(.....)

.....(.....).....(.....)

Ознакомлены:

.....(.....).....(.....)

.....(.....).....(.....)

.....(.....).....(.....)



**КАРТА КОНТРОЛЯ ( ДРК) № 17**  
**ЗА САНИТАНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИМ СОСТОЯНИЕМ НА ПИЩЕБЛОКЕ**  
**(мясорыбный /заготовочный/ цех)**

Дата ..... Группа .....

Ф.И.О воспитателя .....

Ф.И.О. мл.воспитателя .....

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль.....

**Механизм заполнения:** Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует; – – не соответствует; v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	<b>МЯСОРЫБНЫЙ /ЗАГОТОВОЧНЫЙ/ ЦЕХ</b>			
1.1	<b>Холодильное оборудование:</b>			
	– Наличие			
	– Своевременность разморозки / наличие «шубы»			
	– Санитарное состояние			
	– Температурный режим			
	– Хранение продуктов в соответствии с эпидем.требованиями			
	– Маркировка			
1.2	<b>Доски сырой продукции:</b>			
	– Качество обработки			
	– Наличие маркировки			
	– Соответствие количественному требованию			
	– Чистота кассетницы			
	– Правильность хранения			
1.3	<b>Ножи сырой продукции:</b>			
	– Качество обработки			
	– Наличие маркировки			
	– Соответствие количественному требованию			
	– Чистота кассетницы			
	– Правильность хранения			
	– Качество заточки			
1.4	<b>Состояние стола сырой продукции</b>			
1.5	<b>Металлические ванны:</b>			
	– Наличие не менее 2х			
	– Наличие маркировки (мясо, рыба и т.д.)			
	– Состояние			

1.6	<b>Состояние раковин для мытья рук</b>			
1.7	<b>Место для обработки яиц:</b> – Стол (или отдельное помещение)			
	– Емкости (не менее 4х): чистота, безопасность (сколы)			
	– Наличие халата, перчаток			
	– Наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ			
	– Наличие инструкции по обработке яйца (утверждено)			
	– Наличие тетради по обработке яиц			
1.8	Наличие контрольных весов			
1.9	Технологическое оборудование: – Рабочее состояние			
	– Санитарное состояние			
1.10	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой			
	– Ведро с соответствующей маркировкой			
	– Ветошь для пола (наличие, качество)			
	– Правильность хранения /не в помещении цеха/			
1.11	Одежда работников пищеблока: – Наличие клеенчатых фартуков			
	– Наличие и состояние полотенец для рук (не менее 2х)			
2	<b>ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ</b>			
	<b>ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.:</b> – Наличие			
	– Соответствие требованиям			
	– Наличие диэлектрических ковриков			

Выводы<sup>1</sup>:

---



---



---



---



---



---



---



---

Подпись членов комиссии:

.....(.....).....(.....)  
.....(.....).....(.....)

<sup>1</sup> Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние цеха мясорыбной продукции находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

**КАРТА КОНТРОЛЯ ( ДРК) № 18**  
**ЗА САНИТАНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИМ СОСТОЯНИЕМ НА ПИЩЕБЛОКЕ**  
**( горячий цех )**

Дата ..... Группа .....

Ф.И.О воспитателя .....

Ф.И.О. мл.воспитателя .....

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль .....

**Механизм заполнения:** Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует; – – не соответствует; v – частично соответствует;

**Р** – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

**К** – контроль(возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций)

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	<b>ГОРЯЧИЙ ЦЕХ</b>			
1.1	<b>Электроплиты:</b> – Чистота духовых шкафов			
	– Чистота плит			
	– Чистота стен около них			
	– Рабочее состояние			
1.2	<b>Холодильные камеры (холодильники):</b> – Своевременность разморозки (наличие «шуб»)			
	– Санитарное состояние			
	– Температурный режим (соответствие)			
	– Маркировка			
1.3	<b>Суточная проба:</b> - Правильность хранения (в соответствующем холодильнике)			
	– Состояние кассетниц			
	– Наличие крышек			
	– Правильность отбора (в полном объеме)			
	– Своевременность сменяемости и наличие продукции (48 часов)			
1.4	<b>Доски для вареной продукции:</b> – Качество обработки			
	– Наличие маркировки			
	– Соответствие количественному требованию			
	– Правильность хранения			
	– Наличие трещин, щербинок			
	– Состояние кассетницы для хранения досок			

1.5	<b>Ножи для вареной продукции: - Качество обработки</b>			
	– Наличие маркировки			
	– Соответствие количественному требованию			
	– Состояние кассетницы для размещения ножей			
	– Правильность хранения			
	– Качество заточки			
1.6	<b>Контрольные весы:</b>			
	– Состояние			
	– Правильность работы			
	– Маркировка			
1.7	<b>Технологическое оборудование:</b>			
	– Состояние санитарное			
	– Состояние рабочее			
	– Маркировка			
1.8	<b>Состояние столов вареной продукции</b>			
1.9	<b>Хранение хлеба:</b>			
	– Наличие тары:			
	– Маркировка тары			
	– Состояние стола			
	– Состояние доски			
	– Наличие ножа с маркировкой			
1.10	<b>Хранение ветоши:</b>			
	– Наличие тары			
	– Наличие ветоши			
1.11	<b>Уборочный инвентарь:</b>			
	– Швабры с соответствующей маркировкой			
	– Ведро с соответствующей маркировкой			
	– Ветошь для пола (наличие, качество)			
	– Правильность хранения /не в помещении цеха/			
1.12	<b>Состояние раковин для мытья рук</b>			

1.13	<b>Вода для питья детей:</b> – Состояние емкости для хранения – Наличие кипяченой воды в достаточном количестве – Наличие бутилированной воды			
1.14	<b>Контрольное блюдо:</b> – Состояние уголка для хранения (эстетика)			
	– Наличие маркированной посуды в соответствии с возрастом			
1.15	<b>Одежда работников пищеблока:</b> – Состояние (чистота)			
	– Наличие головного убора			
	– Наличие полотенец для рук (не менее 2х)			
	– Наличие халатов для уборки			
	– Количественное соответствие			
2	<b>ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ</b>			
3	<b>ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.:</b> – Наличие			
	– Соответствие требованиям			
	– Наличие диэлектрических ковриков			

Выводы <sup>2</sup>:

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

Подпись членов комиссии:

.....(.....)

.....(.....)

.....(.....)

.....(.....)

.....(.....)

<sup>2</sup> Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние цеха готовой/вареной продукции находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

**КАРТА КОНТРОЛЯ (ДРК) № 19**  
**ЗА САНИТАНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИМ СОСТОЯНИЕМ НА ПИЩЕБЛОКЕ**  
**(продуктовая кладовая)**

Дата ..... Группа .....

Ф.И.О воспитателя .....

Ф.И.О. мл.воспитателя .....

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль .....

.....

.....

**Механизм заполнения:**

**Д** – диагностика (обследование, оценка): + – соответствует; – – не соответствует; v – частично соответствует;

**Р** – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

**К** – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	<b>САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ</b>			
1.1	<b>Холодильное оборудование:</b>			
	– Своевременность разморозки (наличие «шуб»)			
	– Санитарное состояние			
	– Температурный режим (соответствие)			
	– Маркировка			
	<b>Хранение продуктов:</b>			
	– Наличие стеллажей			
	– Наличие расстояния от стены (не менее 20 см)			
	– Наличие хранения продуктов в базной таре			
	– Наличие хранения продуктов на полу			
	– Соблюдение товарного соседства в холодильном оборудовании			
	– Наличие тары с маркировкой для пищевых продуктов			
1.2	– Наличие ножа для сливочного масла			
	– Емкость для хранения сыра			
	– Наличие решеток для подставок			
	– Условия хранения (соответствие температурному режиму)			
1.3	<b>Ассортимент продуктов в соответствие с требованиями</b>			

1.4	<b>Наличие маркировочного ярлыка:</b>				
	– Мясо				
	– Рыба				
	– Масло сливочное				
	– Яйцо				
	– Сухие фрукты				
	– Молочные продукты				
	– Крупы				
	– Хранение продуктов с просроченными сроками реализации				
1.5	<b>Уборочный инвентарь:</b>				
	– Швабры с соответствующей маркировкой				
	– Ведро с соответствующей маркировкой				
	– Ветошь для пола (наличие, качество)				
	– Правильность хранения /не в помещении кладовой/				
1.6	Своевременность обработки емкостей для хранения продуктов (сыпучие продукты и др.)				
1.7	<b>Своевременность обработки стеллажей</b>				
1.8	<b>Тара для поставщиков (оборотная):</b>				
	– Состояние				
	– Маркировка				
	– Количество				
	– Хранение				
1.9	<b>Весы:</b>				
	– Маркировка				
	– Правильность работы				
	<b>Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок:</b>				

1.10	– Состояние			
	– Весовая маркировка			
	– Соответствие пищевой маркировке			
1.11	<b>Наличие измерительных приборов:</b> Наличие термометра и соответствие температурному режиму			
	Наличие прибора для измерения влажности и соответствия требуемым параметрам			
2	<b>ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ</b>			
3	<b>ДОКУМЕНТАЦИЯ</b>			
3.1	<b>Ведение журнала «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»:</b> – Наличие			
	– Правильность ведения			
	– Наличие записей по взаимодействию с обслуживающими организациями			
3.2	<b>Ведение журнала «Регистрация температурновлажностного режима в оборудовании в ДОУ»:</b> – Наличие			
	– Правильность заполнения			
	– Отметка о проведении генеральных уборок			

Выводы<sup>3</sup>:

---



---



---



---



---



---



---



---

Подпись членов комиссии:

..... (.....)

..... (.....)

..... (.....)

..... (.....)

<sup>3</sup> Графа выводы обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние продуктовой кладовой находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).



**КАРТА КОНТРОЛЯ (ДРК) № 20**  
**санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке**  
**(в овощной кладовой)**

Дата ..... Группа .....

Ф.И.О воспитателя .....

Ф.И.О. мл.воспитателя .....

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль.....

.....

.....

**Механизм заполнения:**

**Д** – диагностика (обследование, оценка): + – соответствует; – – не соответствует; **v** – частично соответствует;

**Р** – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

**К** – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	<b>САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ</b> Выполнение требований к условиям хранения овощей:			
	– Темное помещение			
	– Наличие стеллажей, ларей (высота от пола не менее 15 см)			
	– Санитарное состояние стеллажей, ларей			
	– Наличие термометра			
	– Соответствие температурному режиму(+10...+ 12 °С)			
	– Наличие прибора, измеряющего влажность			
	– Фиксация показателей температуры и влажности в журнале «Регистрация температурновлажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДООУ»			
2	– Своевременность переборки овощей (наличие гнили, плесени, комьев грязи и т.п.)			
	– Отсутствие базной тары			
	<b>Ассортимент</b> овощей и фруктов в соответствии с Типовым рационом:			
	– Соответствие			
4	– Разнообразие			
	– Своевременность реализации (от 2х до 5ти дней п.9.9.3 МУ			
	«Организация питания в ДООУ», 2007г.			
5	<b>Качество фруктов:</b>			
5	<b>Качество овощей:</b>			

6	<b>Правильность хранения быстрозамороженной продукции</b>			
7	<b>Уборочный инвентарь:</b>			
	– Швабры с соответствующей маркировкой			
	– Ведро с соответствующей маркировкой			
	– Ветошь для пола (наличие, качество)			
	– Правильность хранения / не в помещении овощной кладовой/			
8	<b>Весы:</b>			
	– Маркировка			
	– Состояние			
	– Правильность работы			
9	<b>Наличие тары для выдачи овощей и фруктов на пищеблок:</b>			
	– Состояние			
	– Весовая маркировка			
	– Соответствие пищевой маркировке			
10	<b>ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ</b>			

Выводы<sup>4</sup>:

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

Подпись членов комиссии:

.....(.....)

.....(.....)

.....(.....)

.....(.....)

<sup>4</sup> Графа выводы обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние продуктовой кладовой находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

**КАРТА КОНТРОЛЯ (ДРК) № 21**  
**ЗА САНИТАНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИМ СОСТОЯНИЕМ НА ГРУППАХ**

Дата ..... Группа .....

Ф.И.О воспитателя .....

Ф.И.О. мл.воспитателя .....

Ф.И.О., должность осуществляющих контроль.....

.....

.....

**Механизм заполнения:**

**Д** – диагностика (обследование, оценка): + – соответствует; – – не соответствует; **v** – частично соответствует;

**Р** – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

**К** – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ</b>			
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			

	<b>Одежда персонала:</b>			
	– Наличие головного убора			
1.7	– Наличие халата для получения пищи			
	– Наличие фартука для раздачи пищи			
	– Наличие фартука для мытья посуды			
	– Наличие полотенца для вытирания рук			
	<b>Посуда для получения еды:</b>			
	– Достаточность (по количеству и объему)			
	– Качество (наличие с поврежденной эмалью)			
1.8	– Маркировка: ( название блюда, указание веса на посуде для второго блюда и салатов)			
1.9	<b>Раздаточный инвентарь:</b>			
	– Наличие разливных ложек с маркировкой			
	– Наличие кондитерских лопаточек			
	<b>Посуда для приема пищи:</b>			
	– Количество:			
	– Качество:			
1.10	– Наличие в достаточном количестве столовых приборов:			
	– Наличие салфетниц			
	– Наличие хлебниц			
	– Наличие емкости под салаты			
	– Правильность хранения чайной пары			
	– Правильность хранения столовых приборов			
1.11	<b>Питьевой режим:</b>			
	– Наличие индивидуальной емкости для питья			
	– Правильность размещения на подносе (в чистом виде)			
1.12	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря			
2	<b>КОНТРОЛЬ ЗА ПРИЕМОМ ПИЩИ ДЕТЬМИ</b>			
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)			
2.2	Качество раздаваемой пищи (соответствие температурному режиму):			

2.3	Сервировка столов			
2.4	Салфетки: – Качество салфеток для приема пищи (индивидуальные) – Состояние накрывающих салфеток			
2.5	Своевременная раздача второго блюда			
3	<b>ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ</b>			
4	<b>ВЫПОЛНЕНИЕ ИНСТРУКЦИЙ ПО О.Т. и Т.Б.</b>			

Выводы<sup>5</sup>:

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

Подпись членов комиссии:

.....(.....)

.....(.....)

.....(.....)

.....(.....)

<sup>5</sup> Графа выводы обязательно должна заполняться (санитарно- эпидемиологическое состояние продуктовой кладовой находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

**КАРТА КОНТРОЛЯ (ДРК) № 20**  
**ЗА САНИТАНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИМ СОСТОЯНИЕМ НА ПИЩЕБЛОКЕ**  
**(котломоечная)**

№п/п	Содержание	Д	Р	К
1	КОТЛОМОЕЧНАЯ			
1.1	Металлические раковины: – Наличие (количество) – Санитарное состояние – Техническое состояние – Маркировка – Разметка литража			
1.2	Моющие средства (наличие): – Использование дезинфекционных средств, разрешенных Роспотребнадзором – Использование моющих средств, разрешенных Роспотребнадзором – Наличие неразрешенных дезинфекционных и моющих средств – Хранение в соответствии с требованиями СанПиН			
1.3	Инструкции: – Наличие инструкции по мытью кухонной посуды и инвентаря – Содержание в соответствии с СанПиН 2.4.1.124903 – Наличие визы руководителя и подпись медицинского работника			
1.4	Наличие специальной ветоши (мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов:  – Состояние – Наличие специальной промаркированной тары («чистая», «грязная» ветошь)			
1.5	Хранение кухонной посуды, мелкого деревянного и металлического инвентаря: – Наличие решетчатого стеллажа – Размещение вымытой кухонной посуды (в перевернутом виде) – Наличие стеллажа с высотой нижней полки от пола не менее 0,5 м – Правильность размещения сухой кухонной посуды – Правильность размещения мелкого металлического и деревянного инвентаря: вымытого сухого			
1.6	Кухонный инвентарь: – Маркировка – Литровка – Состояние: котлов, противней, кастрюль, дуршлагов, разливных ложек, лопаток, венчиков – Наличие посуды из алюминия – Емкость для приготовления компота (нержавейка) – Емкость для кипячения молока (нержавейка)			
1.7	Одежда работников пищеблока – Наличие клеенчатых фартуков – Наличие и состояние полотенец для рук /не менее 2х			
2.	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			

Выводы<sup>6</sup>: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Подпись членов комиссии:

.....(.....) .....(.....)

<sup>6</sup> Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарноэпидемиологическое состояние котломоечной пищеблока находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

## Карта контроля № 22

### организации питания в группе

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

ФИО осуществляющего контроль \_\_\_\_\_ Должность осуществляющего контроль \_\_\_\_\_

Дата	№ группы	ФИО воспитателя	Выполнение режима питания	Подготовка к приему пищи		Эстетика			Формирование культуры еды			Роль помощника воспитателя			Роль воспитателя в организации питания				
				Эмоциональное состояние детей	Гигиенические процедуры	Организация завтрака	Организация обеда	Организация полдника	Обстановка за столом (эмоциональная)	Уровень умения пользоваться столовыми приборами	Сформированный навык есть разнообразную пищу	Сервировка стола	Санитарно-гигиенический режим в группе	Подача нового блюда	Аппетит детей	Образец воспитателя при приеме пищи	Учет медицинских показаний		

Оценка ведется по пятибалльной системе или с помощью цветового обозначения: отлично, хорошо, удовлетворительно, плохо.

#### ВЫВОДЫ:

---



---



---

#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

---



---



---

Подпись проверяющего \_\_\_\_\_ Ознакомлен \_\_\_\_\_