

## Экспертный лист по результатам контроля

**Объект контроля:** Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

**Цель контроля:** оценивание эффективности организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

**Задачи:** Установить соответствие организации питания в ДОО нормативам.

**Методы контроля:** изучение документации по питанию, сравнительный анализ, беседа с сотрудниками

**Сроки проведения контроля:**

Показатели	Единица измерения	Оценка (+/-)	Примечания
1. Выполнение натуральных и денежных норм по продуктам питания с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов питания п.15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 Приложение №10	соответствие (+) / несоответствие (-)	/	Анализ таблиц №№ 1.1-1.3
2. Соблюдение норм физиологических потребностей детей в энергии и пищевых веществах требованиям п.15.1 СанПиН	соответствие (+) / несоответствие (-)	/	Анализ таблицы № 2
3. Распределение энергетической ценности суточного рациона между приемами пищи в соответствие с требованиями п.15.4 СанПиН	соответствие (+) / несоответствие (-)	/	Анализ таблицы № 3
4. Оценка соответствия примерного меню ДОО требованиям СанПиН - соответствие фактического рациона примерному меню - расчет примерного меню по натуральным продуктам питания	соответствие (+) / несоответствие (-)	/	Анализ таблиц №№ 4,5
5. Соответствие суммарного объема блюд по приемам пищи рекомендуемым СанПин Приложение №13 (Анализ технологических карт, меню- требования)	соответствие (+) / несоответствие (-)	/	Анализ таблицы № 6

6. Установление соответствия выхода готовых блюд выходу, обозначенному в меню-требовании	соответствие (+) / несоответствие (-)		Анализ таблицы № 7
7. Отсутствие жалоб и замечаний на организацию питания со стороны надзорных органов	наличие(+)/ отсутствие (-)		
8. Удовлетворенность родителей организаций питания в ДОУ по результатам анкетирования	соответствие (+) / несоответствие (-)		90-100 % (+) мен. 90% (-)
<b>Итоговая оценка*</b> (см.рекомендации по подведению итогов оценивания)		баллов (указать итоговую оценку в баллах)	

#### ^Подведение итогов оценивания:

- Количество положительных оценок (+): \_\_\_\_\_ (указать количество)  
Количество отрицательных оценок (-): \_\_\_\_\_ (указать количество)
- Количество положительных оценок в процентах: \_\_\_\_\_ (указать в %)  
Подсчет осуществляется по формуле:

$$\frac{(N+) + (N-)}{N} \cdot 100\%, \text{ где}$$

N+ количество положительных оценок N-  
количество отрицательных оценок

- Результат оценивания в баллах: \_\_\_\_\_ (указать 1-2-3 балла)  
Перевод в баллы осуществляется в соответствии с таблицей:

Процентный интервал	Баллы	Уровень
100%	<b>3 балла</b>	Высокий
95-99%	<b>2 балла</b>	Достаточный
90-94%	<b>1 балл</b>	Допустимый
Менее 90%	Недопустимый уровень	

#### Резюме:

В дошкольном учреждении на (высоком, достаточном, допустимом) уровне организовано питание воспитанников.

#### Рекомендации по результатам контроля:

- 
- 3.

Дата

Должность

И.О.Фамилия

Подпись

**Выполнение натуральных и денежных норм по продуктам питания (Таблица 1.1)**

№ п/п	Наименование продуктов	Выполнение натуральных и денежных норм																Сравнительная динамика		
		январь	февраль	март	I квартал	апрель	май	июнь	II квартал	июль	август	сентябрь	III квартал	октябрь	ноябрь	декабрь	IV квартал	Год	Натуральные нормы продуктов питания	Денежные нормы
		% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.			
1.	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)																			
2.	Хлеб пшеничный																			
3.	Сахар																			
4.	Масло коровье сладкосливочное																			
5.	Масло растительное																			
6.	Молоко и кисломолочные продукты																			
7.	Сметана																			
8.	Творог, творожные изделия																			
9.	Овощи, зелень																			

10.	Картофель																			
11.	Крупы(злаки), бобовые																			
12.	Макаронные изделия																			
13.	Мука пшеничная																			
14.	Птица																			
15.	Колбасные изделия																			
16.	Мясо (бескостное/на кости)																			
17.	Рыба																			
18.	Яйцо куриное																			
19.	Сыр твердый																			
20.	Фрукты (плоды) свежие																			
21.	Соки фруктовые (овощные)																			
22.	Фрукты (плоды) сухие																			
23.	Кондитерские изделия																			

**Выполнение натуральных и денежных норм по продуктам питания Таблица №1.2**



15.	Колбасные изделия													
16.	Мясо (бескостное/на кости)													
17.	Рыба													
18.	Яйцо куриное													
19.	Сыр твердый													
20.	Фрукты (плоды) свежие													
21.	Соки фруктовые (овощные)													
22.	Фрукты (плоды) сухие													
23.	Кондитерские изделия													
	<b>Факт выполнения денежных норм</b>													

Таблица №1.3



Мясо (бескостное/на кости)									
Рыба									
Яйцо куриное									
Сыр твердый									
Фрукты (плоды) свежие									
Соки фруктовые (овощные)									
Фрукты (плоды) сухие									
Кондитерские изделия									
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)									

Таблица №2



**Нормы физиологических потребностей  
в энергии и пищевых веществах для детей дошкольного возраста**

дата: « \_\_\_ »

20 г.

№ п/п	Показатель	Норма	Факт	Отклонение	Норма	Факт	Оценка (соответствует/не соответствует)
		2-3 года			3-7 лет		
1.	Энергия (ккал)	1400			1800		
2.	Белок, г	42			54		
	В т.ч. животный (%)	65			60		
3.	Жиры, г	47			60		
4.	Углеводы, г	203			261		

Таблица №3

**Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона между приемами пищи**

Прием пищи	Норма для детей с дневным пребыванием 12ч	Факт по меню-требованию	Факт по примерному меню
<b>Завтрак</b>	20-25%		
<b>Второй завтрак</b>	5%		
<b>Обед</b>	30-35%		
<b>Полдник</b>	10-15%		
<b>Ужин</b>	20-25%		

Таблица №4

**Соответствие фактического рациона примерному меню**

Дата	Наименование блюд по приемам пищи (Примерное меню)	Наименование блюд по приемам пищи (Меню-требование)	Результат (расхождение, замена)
01.09.2017	<i>Каша пшеничная</i>		
<i>Завтрак</i>	<i>Батон с маслом</i>		
	<i>Чай с сахаром</i>		
<i>2-ой завтрак</i>	<i>Сок</i>		
	<i>Кондитерское изделие</i>		
<i>Обед</i>	<i>Салат из белокочанной капусты с морковью</i>		
	<i>Щи из свежей капусты с картофелем</i>		
	<i>Картофельная запеканка с мясом</i>		
	<i>Соус молочный</i>		
	<i>Компот из смеси сухофруктов</i>		
	<i>Хлеб ржаной</i>		
	<i>Хлеб пшеничный</i>		
<i>Полдник</i>	<i>Йогурт</i>		
<i>Ужин</i>	<i>Салат из моркови с изюмом</i>		
	<i>Запеканка из творога со сгущенным молоком</i>		
	<i>Какао</i>		

Таблица №5

Расчет примерного меню по натуральным нормам продуктов

Наименование продукта питания по суточному набору	Дни																					Норма на 1 ребенка на 21 день (в граммах)	Факт на 21 день (в граммах)	Расхожде ние (в %)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)																								
Хлеб пшеничный																								
Сахар																								
Масло коровье сладкосливочное																								
Масло растительное																								
Молоко и кисломолочные продукты																								
Сметана																								
Творог, творожные изделия																								
Овощи, зелень																								
Картофель																								
Крупы(злаки), бобовые																								
Макаронные изделия																								
Мука пшеничная																								
Птица																								
Колбасные изделия																								
Мясо (бескостное/на кости)																								
Рыба																								
Яйцо куриное																								
Сыр твердый																								



