Оценочная карта по разделу «Организация питания в дошкольном образовательном учреждении»

Объект контроля: Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

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

Задачи: Установить соответствие организации питания в ДОУ нормативам.

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

Сроки проведения контроля:

Показатели	Единица измерения	Оценка (+/-)	Приме- чания
1. Выполнение натуральных и денежных норм по продуктам питания с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов питания	соответствие (+) / несоответствие (-)		Анализ таблиц №№ 1.1-1.3
2. Соблюдение норм физиологических потребностей детей в энергии и пищевых веществах требованиям СанПиН	соответствие (+) / несоответствие (-)		Анализ таблицы № 2
3. Распределение энергетической ценности суточного рациона между приемами пищи в соответствие с требованиями СанПиН	соответствие (+) / несоответствие (-)		Анализ таблицы № 3
4. Оценка соответствия примерного меню ДОУ 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 (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

(см.рекомендации по подведению итогов оценивания)	баллах)		
Итоговая оценка*		зать итогов	ую оценку в
результатам анкетирования			
организаций питания в ДОУ по	несоответствие (-)	M	иен. 90% (-)
8. Удовлетворенность родителей	соответствие (+) /	9	0-100 % (+)
надзорных органов			
организацию питания со стороны	отсутствие (-)		
7. Отсутствие жалоб и замечаний на	наличие (+) /		

*П	олв	еление	итогов	опенивания
	.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			

1. Количество положительных оценок (+):	(указать количество)
Количество отрицательных оценок (-): _	(указать количество)

2. Количество положительных оценок в процентах: ____ (указать в %) Подсчет осуществляется по формуле:

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

N+ количество положительных оценок

N- количество отрицательных оценок

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

Процентный интервал	Баллы	Уровень
100%	3 балла	Высокий
95-99%	2 балла	Достаточный
90-94%	1 балл	Допустимый
Менее 90%	Недопу	стимый уровень

Резюме:

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

Рекомендации по результатам контроля:

1.

2.3.

Дата

Должность

И.О.Фамилия

Подпись

Выполнение натуральных и денежных норм по продуктам питания

№ п/	Наименование продуктов		Выполнение натуральных и денежных норм									Сравните динамі								
П		январь	февраль	март	I квартал	апрель	май	июнь	ІІ квартал	июль	август	сентябрь	Ш квартал	октябрь	ноябрь	декабрь	IV квартал	Год	Натуральны е нормы продуктов питания	Денежны е нормы
		% Руб	% 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.	Caxap																			
4.	Масло коровье сладкосливочно е																			
5.	Масло растительное																			
6.	Молоко и кисломолочные продукты																			
7.	Сметана																			

	Γ			T		1				1			
8.	Творог,												
	творожные												
	изделия												
9.	Овощи, зелень												
9.	Овощи, зелень												
10.	Картофель												
11.	Крупы(злаки),												
	бобовые												
12.													
12.	Макаронные												
	изделия												
13.	Мука												
	пшеничная												
14.	Птица												
1	111114												
15.	Колбасные												
13.													
1.5	изделия												
16.	Мясо												
	(бескостное/на												
	кости)												
17.	Рыба												
1,.	1 brow												
10	П ×												
18.	Яйцо куриное												
19.	Сыр твердый												
20.	Фрукты (плоды)												
	свежие												
21		 											
21.	Соки фруктовые												
	(овощные)												
22.	Фрукты (плоды)												
	сухие												
	I - ✓		 		L	·	 			·			L

23.	Кондитерские										
	изделия										

Таблица №1.2

Выполнение натуральных и денежных норм по продуктам питания

№ п/п	Наименование продуктов	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	ИЮЛЬ	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	Сравнительная динамика (?) средний показатель процент
1.	Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)													
2.	Хлеб пшеничный													
3.	Caxap													
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						
	Факт выполнения денежных норм						

Таблица №1.3

Факт выполнения натуральных норм	Факт выполнения денежных норм	
----------------------------------	-------------------------------	--

Наименование	квартал	½ года	9 месяцев	год	квартал	½ года	9 месяцев	год	Динамика
продуктов									показателей
Хлеб ржаной (ржано-									
пшеничный)									
Хлеб пшеничный									
Caxap									
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					
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	Γ.
----------	----	----

No	Показатель	Норма	Факт	Отклонение	Норма	Факт	Оценка	
п/п		2-3	года		3-7	(соответствует/не		
						соответствет)		
1.	Энергия (ккал)	1400			1800	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	Факт по меню-требованию	Факт по примерному меню
	пребыванием 12ч		
Завтрак	20-25%		
Второй завтрак	5%		
Обед	30-35%		
Полдник	10-15%		
Ужин	20-25%		

Таблица №4

Соответствие фактического рациона примерному меню

Дата	Наименование блюд по приемам пищи	Наименование блюд по приемам	Результат
	(Примерное меню)	пищи (Меню-требование)	(расхождение, замена)
01.09.2017	Каша пшенная		
Завтрак	Батон с маслом		
	Чай с сахаром		
2-ой	Сок		
завтрак	Кондитерское изделие		
Обед	Салат из белокочанной капусты с морковью		
	Щи из свежей капусты с картофелем		
	Картофельная запеканка с мясом		
	Соус молочный		
	Компот из смеси сухофруктов		
	Хлеб ржаной		
	Хлеб пшеничный		

Полдник	Йогурт	
Ужин	Салат из моркови с изюмом	
	Запеканка из творога со сгущенным молоком	
	Какао	

Таблица №5

Расчет примерного меню по натуральным нормам продуктов

Наименование												Дни	[Норма	Факт на 21	Расхожде
продукта питания по суточному набору	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	на 1 ребенка на 21 день (в граммах)	день (в граммах)	ние (в %)
Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)																						•		
Хлеб пшеничный																								
Caxap																								
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									
Фрукты (плоды)									
свежие									
Соки фруктовые									
(овощные)									
Фрукты (плоды)									
сухие									
Кондитерские									
изделия									

Таблица №6

Соответствие суммарного объема блюд по приемам пищи рекомендуемым СанПиН

Дата: «_____» _____2018г.

	Норма	СанПиН	Фа	кт	Фа	кт		
			(технологич	еские карты)	(меню-требование)			
	До 3-х лет	3-7 лет	До 3-х лет	3-7 лет	До 3-х лет	3-7 лет		
Завтрак	350-450	400-550						
Обед	450-550	600-800						
Полдник	200-250	250-350						
Ужин	400-500	450-600						

Таблица №7

Результаты контрольного взвешивания выхода готовых блюд за определенный прием пищи на пищеблоке

Дата: №	«» 2018г. Наименование блюда	Выход по меню-	Факт выхода	Отило	нение
п/п	Паименование олюда	требованию (в кг)	(контрольное взвешивание, в кг)	Излишки (кг)	Недостача (кг)
Выво	оды:				