

*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 ДООУ 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 соответствии с требованиями п.15.4 СанПиН	соответствие (+) / несоответствие (-)		Анализ таблицы № 3
4. Оценка соответствия примерного меню ДООУ 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:

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

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







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													
	<b>Факт выполнения денежных норм</b>													

Таблица №1.3

	<b>Факт выполнения натуральных норм</b>	<b>Факт выполнения денежных норм</b>	
--	---	--------------------------------------	--



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>		

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 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																				
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		Факт (технологические карты)		Факт (меню-требование)	
	До 3-х лет	3-7 лет	До 3-х лет	3-7 лет	До 3-х лет	3-7 лет
<b>Завтрак</b>	350-450	400-550				
<b>Обед</b>	450-550	600-800				
<b>Полдник</b>	200-250	250-350				
<b>Ужин</b>	400-500	450-600				

Таблица №7

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

Дата: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню- требованию (в кг)	Факт выхода (контрольное взвешивание, в кг)	Отклонение	
				Излишки (кг)	Недостача (кг)

**Выводы:**

---

---