Инструментарий оценивания «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

Показатели	Единица измерения	Оценка (+/-)	Приме- чания
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 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 Приложение №13 (Анализ технологических карт, менютребования)	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	соответствие (+) /		90-100 % (+)
организаций питания в ДОУ по	несоответствие (-)		мен. 90% (-)
результатам анкетирования			
Итоговая оценка*	баллов (ука	зать итого	овую оценку в
(см.рекомендации по подведению итогов	баллах)		
оценивания)			

*Подведение	итогов	опенивания	1:
подредение	MIUIUD	UЦСПИВАПИЛ	

1. Количество положительных оценок (+):	(указать количество)
Количество отрицательных оценок (-):	<u>(у</u> казать количество)

2. Количество положительных оценок в процентах: _____(указать в %) Подсчет осуществляется по формуле: $X = \frac{N+}{(N+)+(N-)} \, \cdot 100 \, \%, \, \text{гдe}$

$$X = \frac{N+}{(N+)+(N-)} \cdot 100 \%$$
, 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	ІV квартал	Год	Натуральны е нормы продуктов питания	Денежны е нормы
		% Руб	% Руб	% Руб	% / Py6	% Руб	% Руб	% Руб	% Руб	% Руб	% Руб	% Py6	% 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																			

0	T			1		1			1			
	Творог,											
	творожные											
	изделия											
	Овощи, зелень											
·	овощи, senens											
10	I <i>t</i> 1											
10.	Картофель											
11.	Крупы(злаки),											
	бобовые											
12.	Макаронные											
	изделия											
	Мука											
	пшеничная											
14.	Птица											
15.	Колбасные											
	изделия											
	Мясо											
	(бескостное/на											
	кости)											
17.	Рыба											
18.	Яйцо куриное											
10.	лице куринее											
10	C											
19.	Сыр твердый											
20.	Фрукты (плоды)											
	свежие											
	Соки фруктовые											
	(овощные)											
22												
22.	Фрукты (плоды)											
	сухие											

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 продуктов	квартал	½ года	9 месяцев	год	квартал	½ года	9 месяцев	год	Динамика 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.

№	Показатель	Норма	Факт	Отклонение	Норма	Факт	Оценка
п/п		2-3 1	года		3-7	лет	(соответствует/не
							соответствет)
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	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 (Примерное меню)	Наименование блюд по приемам пищи (Меню-требование)	Результат (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	

Расчет примерного меню по натуральным нормам продуктов

Таблица	№5
---------	----

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

	Норма	СанПиН	Фа (технологиче	кт еские карты)	Фа (меню-тро	
	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

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

5	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННО ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертифика	r: 3940e66981f2dca9bde008ff5518e80b06858761
Владелец:М	Іенжус Ольга Васильевна
Лействител	ен: с 01.02.2022 до 01.05.2023