

1.Контроль за санитарным состоянием продуктовой кладовой

Дата : _____

Кем: _____

У кого: _____

№	Содержание	Характеристика
1	Санитарное состояние	
1.1	Холодильные камеры <ul style="list-style-type: none">• Своевременность разморозки• Чистота обработки• Температурный режим	
1.2	Хранение продуктов: <ul style="list-style-type: none">• Наличие расстояния от стены• Хранение продуктов в базной таре• Хранение продуктов на полу• Соблюдение товарного соседства в холодильнике• Наличие ножа для сливочного масла• Емкости для хранения сыра• Наличие решеток для подставок	
1.3	Ассортимент продукта	
1.4	Качество продуктов <ul style="list-style-type: none">• Мясо• Рыба• Масло сливочное• Сухие фрукты• Хранение с просроченными сроками	
1.5	Уборочный инвентарь <ul style="list-style-type: none">• Швабра с маркировкой• Ведро с маркировкой• Правильность хранения• Качество ветоши	
1.6	Своевременность обработки ларей(сыпучие продукты)	
1.7	Своевременность обработки стеллажей	
1.8	Весы: <ul style="list-style-type: none">• Состояние• Правильность работы	
1.9	Наличие тары для выдачи на пищеблок	
1.10	Общее санитарное состояние	
2	Документация	
2.1	Наличие пакетов документов	
2.2	Ведение тетради за контролем	

	поступления и реализации продукции	
3	Овощная кладовая <ul style="list-style-type: none"> • Швабры с маркировкой • Ведро с маркировкой • Правильность хранения • Качество ветоши 	
3.1	Лари: <ul style="list-style-type: none"> • Чистота • Своевременность обработки • Достаточность овощей • Маркировка 	
3.2	Общее санитарное состояние	
4	Выполнение инструкций по ОТ и ТБ	

Вывод: _____

Рекомендации: _____

Подпись _____

Ознакомлен : _____

2.Контроль за санитарным состоянием на пищеблоке

Дата : _____

Кем: _____

У кого: _____

№	Содержание	Характеристика
1	Горячий цех (готовой продукции)	
1.1	Электроплиты <ul style="list-style-type: none">• Чистота духовых шкафов• Чистота плит• Чистота стен около них	
1.2	Холодильные камеры: <ul style="list-style-type: none">• Своевременность разморозки• Чистота обработки• Температурный режим	
1.3	Суточная проба <ul style="list-style-type: none">• Состояние кассетницы• Состояние банок• Наличие крышек• Правильность забора• Своевременность сменяемость, наличие продукции	
1.4	Доски для вареной продукции: <ul style="list-style-type: none">• Качество обработки• Наличие маркировки• Соответствие качественному требованию• Чистота кассетницы• Правильность хранения• Наличие трещин.щербинок	
1.5	Ножи для вареной продукции <ul style="list-style-type: none">• Качество обработки• Наличие маркировки• Соответствие качественному требованию• Чистота кассетницы• Правильность хранения• Качество заточки	
1.6	Контрольные весы <ul style="list-style-type: none">• Состояние• Правильность работы	
1.7	Технологическое оборудование: <ul style="list-style-type: none">• Санитарное состояние• Состояние рабочее• Маркировка	
1.8	Состояние столов вареной продукции	
1.9	Хранение хлеба: <ul style="list-style-type: none">• Наличие тары(для белого и черного)• Маркировка	

	<ul style="list-style-type: none"> • Состояние стола • Состояние доски • наличие ножа с маркировкой 	
1.10	Хранение ветоши: <ul style="list-style-type: none"> • Наличие тары • Наличие ветоши 	
1.11	Уборочный инвентарь: <ul style="list-style-type: none"> • Швабра с маркировкой • Качество ветоши • Правильность хранения 	
1.12	Состояние раковин для мытья рук	
1.13	Вода для питья детей: <ul style="list-style-type: none"> • Состояние емкости для хранения • Наличие кипяченной воды в достаточном количестве 	
1.14	Контрольное блюдо: <ul style="list-style-type: none"> • Состояние уголка хранения 	
1.15	Наличие маркировочной посуды Состояние накрывающих салфеток	
1.16	Общее санитарное состояние	
2	Одежда: <ul style="list-style-type: none"> • Чистота • Наличие головного убора • Наличие полотенца для рук(2 полотенца) • Наличие халатов для уборки 	
3	Документация: <ul style="list-style-type: none"> • Журнал здоровья • Журнал температурного режима холодильников • Пакет документов по питанию • Тетрадь отходов • Тетрадь закладки продуктов 	
4	Выполнение инструкций по ОТ и ТБ	

Вывод: _____

Рекомендации: _____

Подпись _____

Ознакомлен : _____

3. Контроль за санитарным состоянием на пищеблоке

Дата : _____

Кем: _____

У кого: _____

№	Содержание	Характеристика
1	Холодный цех (сырая продукция)	
1.1	Холодильная камера: <ul style="list-style-type: none"> • Своевременность разморозки • Чистота обработки • Температурный режим 	
1.2	Доски для холодной продукции <ul style="list-style-type: none"> • Качество обработки • Наличие маркировки • Соответствие количественному требованию • Правильность хранения 	
1.3	Ножи для сырой продукции: <ul style="list-style-type: none"> • Качество обработки • Наличие маркировки • Соответствие количественному требованию • Правильность хранения • Качество заточки 	
1.4	Состояние стола для сырой продукции	
1.5	Хранение ветоши: <ul style="list-style-type: none"> • Наличие тары • Наличие ветоши 	
1.6	Уборочный инвентарь: <ul style="list-style-type: none"> • Швабры с маркировкой • Ведро с маркировкой • Правильность хранения • Качество ветоши 	
1.7	Моющие средства: <ul style="list-style-type: none"> • Кальцинированная сода • Горчица • Моющее средство • Мыло хозяйственное • Сода пищевая • Раствор хлорной извести • Мерная посуда 	
1.8	Кухонный инвентарь: <ul style="list-style-type: none"> • Маркировка • Состояние: <ul style="list-style-type: none"> Котлов Противней Кастрюль Дуршлаг 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Наличие разливных ложек • Наличие лопаток • Наличие венчиков 	
1.9	Состояние котломоечных раковин	
1.10	Состояние шкафа для моечных средств	
1.11	Состояние стеллажа для кухонной посуды	
1.12	Состояние посуды для приема пищи: <ul style="list-style-type: none"> • Наличие трещинок, щербинок • Соответствие количеству питающихся 	
1.13	Общее санитарное состояние	

Вывод: _____

Рекомендации: _____

Подпись _____

Ознакомлен : _____

4. Контроль санитарного состояния организации питания в группе

Дата : _____

Кем: _____

У кого: _____

№	Содержание	Характеристика
1		
1.1	Эстетика помещения	
1.2	Качество проветривания	
1.3	Наличие графика проветривания	
1.4	Наличие графика получения пищи на пищеблоке	
1.5	Выполнение графика получения пищи	
1.6.	Мебель: <ul style="list-style-type: none"> • Санитарное состояние • Соответствие ростовым показателям 	
1.7	Посуда для получения еды: <ul style="list-style-type: none"> • Достаточность • Качество • Маркировка 	
1.8	Раздаточный инвентарь: <ul style="list-style-type: none"> • Наличие разливочных ложек; • Наличие кондитерских лопаточек 	
1.9	Посуда для приема пищи: <ul style="list-style-type: none"> • Количество: <ul style="list-style-type: none"> 1-е блюдо 2-е блюдо Чайная пара • Качество <ul style="list-style-type: none"> 1-е блюдо 2-е блюдо Чайная пара • Наличие в достаточном количестве столовых приборов <ul style="list-style-type: none"> Ложка чайная Ложка столовая Вилка Нож • Наличие салфетниц • Наличие хлебниц 	
2		
2.1	Объем порций при раздаче (соответствие)	
2.2	Качество разливаемой пищи (температурный режим)	
2.3	Сервировка столов	

2.4	Своевременная раздача 2-го блюда	
2.5	Моющие средства <ul style="list-style-type: none"> • Кальцинированная сода • Горчица • Моющее средство • Сода питьевая • Мыло хозяйственное • Раствор хлорной извести • Мерная посуда • Пробки в раковины (2 шт) 	
2.6	Ветошь: <ul style="list-style-type: none"> • Наличие тары • Наличие ветоши 	
2.7	Мытье посуды: <ul style="list-style-type: none"> • Соответствие требованию • Правильность хранения 	
2.8	Состояние раковин для мытья посуды <ul style="list-style-type: none"> • Разметка • Маркировка 	
2.9	Состояние шкафов для хранения посуды и утвари	
2.10	Одежда: <ul style="list-style-type: none"> • Чистота • Наличие головного убора • Наличие фартуков для раздачи пищи • Наличие халата для получения пищи • Наличие фартука для мытья посуды • Наличие халата для уборки помещений столовой • Наличие халата для туалета • Наличие полотенца(2 шт) 	
2.11	Салфетки: <ul style="list-style-type: none"> • Качество салфеток для приема пищи (индивидуальные) • Состояние накрывающих салфеток 	
2.12	уборочный инвентарь для группы: <ul style="list-style-type: none"> • Швабры с маркировкой • Ведро с маркировкой • Правильность хранения • Качество хранения 	
2.13	Уборочный инвентарь для туалета: <ul style="list-style-type: none"> • Швабры с маркировкой • Ведро с маркировкой 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Правильность хранения • Качество хранения 	
2.14	Состояние раковин для мытья рук детьми	
2.15	Наличие туалетного мыла для мытья рук	
2.16	Наличие полотенец	
2.17	Наличие тары для пищевых отходов	
2.18	Туалетный блок: <ul style="list-style-type: none"> • Санитарное состояние унитаза • Правильность хранения квачей • Ведро для мусора • Наличие задвижек на хозяйственном шкафу 	
2.19	Исправность осветительной аппаратуры	
2.20	Исправность кварцевой лампы	
2.21	Кратность мытья посуды	
2.22	Выполнение инструкций по охране жизни и здоровья детей	
2.23	Общее санитарное состояние	
3	Выполнение инструкций по ОТ и ТБ	

Вывод: _____

Рекомендации: _____

Подпись _____

Ознакомлен : _____

Акт проверки организации питания в МДОУ ДС №

« » 201 г

1. Нормативно-правовое обеспечение вопроса организации в ДОУ

 2. Методическое обеспечение вопроса организации питания

 3. наличие разнообразных видов меню и технических карт приготовления блюд

 4. Обеспеченность пищеблока кадрами

 5. Наличие и состояние технического оборудования и инвентаря
Количество _____
единиц _____ состояние _____ маркировка _____

 6. Наличие весовой техники и сроки клеймения

 7. Соблюдение санэпидрежима

 8. Соблюдение технологии приготовления блюд _____
 9. Выход готовой продукции: режимный момент _____
1 блюдо(теор/факт) _____ 2блюдо _____ 3блюдо _____
 10. Витаминизация блюд _____
 11. Наличие проб готовой продукции и контрольных блюд

 12. Соответствие количества выданных продуктов питания меню- требованию

 13. Соблюдение требований к хранению продуктов на складе кладовщика или заместителя заведующей по хозяйственной части _____
 14. соблюдение требований к хранению продуктов на складе кладовщика или заместителя зав. по АХР _____
 15. Организация питания в группах _____
 16. Контроль за организацией питания
меню-требование _____
накопительная ведомость _____
расчет калорийности _____ бракиражный журнал _____
% выполнения натуральных норм питания _____, стоимость питания _____
за _____ месяц _____
 17. Вывод: _____
- Предложения: _____

Проверяющий:

Заведующая МДОУ ДС №

О.А.Логозинская