

Карта контроля
по соответствию санитарно-гигиенических условий пищеблока СП «Детский сад № 7
ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань» требованиям санитарных норм и правил

Дата _____
 Проверку проводит _____
 ФИО сотрудника _____
 Помещение _____

Вопросы контроля	Критерии		
	Соответствует	Частично соответствует	Не соответствует
Состояние отделки и чистота стен, полов			
Чистота входных, межкомнатных дверей и откосов			
Чистота выключателей, розеток и ручек дверей			
Содержание в чистоте поверхностей			
Чистота стекол и исправность оконных блоков, наличие москитных сеток			
Исправность и чистота сантехнического оборудования			
Исправность и чистота отопительных приборов, наличие ограждающих решеток			
Исправность вентиляции			
Исправность электрооборудования			
Наличие исправных термометров и гигрометров в помещении			
Исправность и порядок в шкафах персонала			
Своевременная смена полотенец, халатов и спецодежды			
Проведение текущей уборки, документация			
Проведение генеральной уборки, документация			
Условия содержания дезинфицирующих средств и уборочного инвентаря, маркировка			
Условия содержания и маркировка кухонной и столовой посуды			
Условия содержания и маркировка половников и столовых приборов			
Обеспечение проветривания, график проветривания			
Соответствие температуры воздуха в помещениях, журнал температурного режима ДОУ			
Обеззараживание воздушной среды, график кварцевания, документация			
Исправность, температурный режим холодильного оборудования, журнал учета холодильного оборудования			
Использование кухонного инвентаря, ножей согласно маркировке			
Хранение кухонной посуды			
Выполнение правил мытья посуды, инструкция			
Соблюдение товарного соседства, условия			

и сроки реализации продуктов			
Соблюдение технологии приготовления пищи, технологические карты			
Правильность кулинарной обработки и закладки продуктов, выход блюд, вкусовые качества пищи, документация			
Ведение бракеражных журналов, накопительной ведомости			
Правильность отбора и хранения суточных проб			
Наличие сертификатов, товарных ярлыков на продукты питания			
Наличие инструкции по обработке яиц			
Наличие инструкций по разведению и использованию дезрастворов			
Наличие инструкций по охране труда			

Подпись проверяющего _____

Карта контроля
по организации питания
СП «Детский сад № 7 ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань»

Дата _____
 Проверку проводит _____
 ФИО педагога _____
 Группа _____

Вопросы контроля	Критерии		
	Выполняется	Частично выполняется	Не выполняется
Наличие меню			
Сервировка стола (количество, качество посуды для приёма пищи; наличие в достаточном количестве столовых приборов соответственно возрасту детей)			
Соблюдение гигиенических требований			
Своевременность доставки пищи в группу			
Объем порций при раздаче пищи (соответствие)			
Наличие салфетниц, хлебниц			
Выполнение режима питания			
Подготовка детей к приему пищи (навыки мытья рук)			
Уровень сформированности культурно-гигиенических навыков у детей при приёме пищи			
Согласованность действий воспитателя и помощника воспитателя во время кормления детей			
Руководство педагога формированием навыков самостоятельного приема пищи (ведение застольной беседы педагогом, использование стихотворного сопровождения, воспитание культуры еды)			

Подпись проверяющего _____

Карта контроля
своевременности получения пищи на пищеблоке
СП «Детский сад № 7 ГБОУ СОШ № 30 г.о.Сызрань»

Дата _____

Проверку проводит _____

ФИО сотрудника _____

Группа _____

Вопросы контроля	Критерии		
	Выполняется	Частично выполняется	Не выполняется
Соблюдение графика получения пищи на пищеблоке			
Достаточность, качество, маркировка посуды для получения пищи			
Своевременная доставка и раздача пищи в группе			
Соблюдение правил личной гигиены помощником воспитателя (внешний вид, спецодежда)			

Подпись проверяющего _____