КАРТКИ КОНТРОЛЮ

Аналіз санітарно-гігієнічного стану харчоблока

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_дата проведення.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Критерії оцінювання | оцінка | зауваження |
| **1** | **Сатітарний стан**:  -кухні (цех для варіння)  -приміщення для зберігання продуктів  -приміщення для первинної обробки овочів  -приміщення для миття посуду |  |  |
| **2** | **Санітарний стан холодильного обладнання:**  -кількість ( за нормою\фактична)  -своєчасне розморожування  \_чистота холодильник  - Наявність термометрів  -дотримання температурного режиму  -маркування  -визначення місць для зберігання кожного продукту.  **Робочий стан холодильного обладнання,використання за призначенням** |  |  |
| 3 | **Санітарний стан технологічного обладнання:**  **-**електроплити  -електричні котли  -мясорубки  -духова шафа  -інше обладнання  **Робочий стан технічного обладнання,використання за призначенням** |  |  |
| 4 | **Стан витяжної вентиляції на харчоблоці**  -санітарний стан  -робочий стан |  |  |
| 5 | **Виробничі столи**  -кількість(чи відповідає нормі)  -якість обробки  -маркування(окремо для сирої та готової продукції  -санітарний стан |  |  |
| 6 | **Кухонний посуд:**  -кількість різного розміру та призначення(відповідно до норми)  -маркування(обєм,призначення)  -санітарний стан  -наявність по пощербленого чи пошкодженого посуду |  |  |
| 7 | **Дошки:**  **-**кількість(чи відповідає нормі)  -якість обробки  -маркування відповідно до призначення  -правильність зберігання  -санітарний стан |  |  |
| 8 | **Ножі**  -кількість(чи відповідає нормі)  -якість обробки  -маркування відповідно до призначення  -правильність зберігання  -санітарний стан |  |  |
| 9 | **Засоби ваго вимірювання(терези товарні,гастрономічні)**  -наявність окремих терезів для сирої та готової продукції  -маркування відповідно до призначення  -терміни проведення повірки  Санітарний стан |  |  |
| 10 | **Наявність окремої ємкості з маркування «для миття яєць»** |  |  |
| 11 | **Кипячена питна вода для дітей**  -наявність у достатній кількості  -зберігання та своєчасна заміна |  |  |
| 12 | **Мийні та дезінфікуючі засоби:**  -наявність( у достатній кількості)  -маркування посуду,де зберігаються  -інструкція щодо їх застосування  -зберігання у спеціально відведеному місці без доступу світла |  |  |
| 13 | **Інструкції щодо правил миття кухонного посуду, інвентарю та обладнання:**  -наявність інструкцій  -наявність мила біля раковини для миття рук, паперових рулонних рушників або індивідуальних серветок |  |  |
| 14 | **Інвентар для придбання:**  -маркування відповідно до призначення  -правильність зберігання |  |  |
| 15 | **Загальний санітарний стан** |  |  |

Загальний висновок-------------------------------------------------------------------------------------------------------

Рекомендації-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Перевірив-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ознайомлений \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Аналіз дотримання вимог**

**при зберігання продуктів харчування та продовольчої сировини**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_дата проведення.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п\п | **Критерії оцінювання** | **оцінка** | **зауваження** |
| 1 | **Санітарний стан холодильного обладнання**  -кількість (за нормою\фактична)  -наявність окремих холодильників для молочних та мясних продуктів.  -своєчасне розморожування  -чистота холодильників  -наявність термометрів  -дотримання температурного режиму  -маркування  -визначення місць для зберігання кожного продукту  -забезпечення місць для зберігання кожного продукту  -забезпечення товарного сусідства  **Робочий стан холодильного обладнання, використання за призначенням** |  |  |
| 2 | **Зберігання продуктів харчування, продовольчої сировини у коморі:**  -відстань стелажів від стіни та підлоги (відповідно до вимог)  -зберігання продуктів у відповідній тарі  -забезпечення товарного сусідства  -дотримання температурного режиму |  |  |
| 3 | **Асортимент продуктів харчування, продовольчої сировини у коморі** |  |  |
| 4 | **Наявність запасу продуктів харчування, продовольчої сировини:**  -рибні та мясні консерви,молочні продукти тривалого терміну зберігання, фрукти (14діб)  -овочі (20діб)  -крупм,бобові(30діб) |  |  |
| 5. | **Дотримання термінів реалізації**  -мяса та м’ясопродуктів  -риби та рибних продуктів  -молоко та молочних продуктів  -яєць  -інших продуктів  -наявність продуктів із простроченими термінами зберігання |  |  |
| 6 | **Засоби ваго вимірювання(терези товарні, гастрономічні)**  **-**наявність терезів  -маркування відповідно до призначення  -санітарний стан |  |  |
| 7 | **Наявність тари для видачі продуктів на харчоблок**  -санітарний стан  -маркування відповідно до призначення |  |  |
| 8 | **Наявність супровідних документів, що** підтверджують проходження, небезпечність і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять до дошкільного закладу**.** |  |  |
| 9 | **Тара,**в якій надходять продукти харчування до дошкільного закладу:  -санітарний стан  -маркування відповідно до призначення  -використання тари за призначенням  -миття та зберігання. |  |  |
| 10 | **Умови зберігання окремих продуктів на харчоблоці:**  -масло  -молоко  -житній та пшеничний хліб  -сир твердий  -яйця |  |  |
| 11 | **Правильність та систематичність ведення**  -книги складського обліку  -журналу бракеражу сирих продуктів |  |  |
| 12 | **Інвентар для прибирання**  -маркування відповідно до призначення  -правильність зберігання |  |  |
| 13 | **Дотримання інструкції із техніки безпеки та безпеки життєдіяльності** |  |  |
| 14 | **Загальний санітарний стан** |  |  |

Загальний висновок\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рекомендації\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Перевірив\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ознайомлений\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**КАРТКА**

**аналізу умов харчування дітей у групі**

Назва групи:

Дата проведення аналізу: . .

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Критерії оцінювання** | **Зауваження, оцінка** |
| 1 | **Естетика приміщення** |  |
| 2 | **Дотримання:** |  |
| температурного режиму |  |
| повітряного режиму |  |
| 3 | **Якість вологого прибирання** |  |
| 4 | **Дотримання режиму харчування** |  |
| 5 | **Дитячі меблі:** |  |
| відповідність зросту дітей |  |
| наявність постійного місця харчування для кожної дитини |  |
| 6 | **Виконання вимог щодо охорони життя і здоров’я дітей:** |  |
| закріплення меблів |  |
| наявність пощербленого, пластмасового посуду, із пошкодженою емаллю |  |
| 7 | **Мийні та дезінфікуючі засоби:** |  |
| наявність |  |
| маркування посуду для зберігання |  |
| наявність інструкції щодо застосування |  |
| наявність шафи для зберігання |  |
| недоступність для дітей |  |
| 8 | **Забезпеченість працівників спеціальним одягом** (кількість згідно з вимогами та зовнішній вигляд): |  |
| головні убори |  |
| рушники |  |
| халати |  |
| 9 | **Посуд для отримання готових страв:** |  |
| маркування |  |
| відповідна кількість |  |
| 10 | **Посуд для роздавання їжі:** |  |
| наявність розливальних ложок |  |
| маркування |  |
| 11 | **Посуд для приймання їжі дітьми** (відповідність кількості дітей у групі): |  |
| тарілки та чашки |  |
| столове приладдя |  |
| 12 | **Миття посуду:** |  |
| стан раковини для миття посуду |  |
|  |  |
| 13 | **Санітарний стан шафи для зберігання посуду** |  |
| 14 | **Питна вода:** |  |
| умови зберігання |  |
| своєчасність заміни |  |
| 15 | **Наявність меню на день в інформаційному куточку для батьків (із зазначенням виходу страв)** |  |
| 16 | **Зберігання харчових відходів** |  |
| 17 | **Інвентар для прибирання:** |  |
| маркування |  |
| правильність зберігання |  |
| 18 | **Загальний санітарний стан** |  |

Висновки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рекомендації: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**КАРТКА**

**аналізу організації харчування дітей у групі**

Назва групи:

Дата проведення аналізу: . .

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Критерії оцінювання** | **Зауваження, оцінка** |
| 1 | **Дотримання режиму харчування** |  |
| 2 | **Дитячі меблі:** |  |
| відповідність зросту дітей |  |
| наявність постійного місця харчування для кожної дитини |  |
| 3 | **Організація роботи чергових:** |  |
| використання черговими санітарного одягу |  |
| сервірування столів |  |
| збирання використаного посуду |  |
| 4 | **Сервірування столів згідно з меню** |  |
| 5 | **Організація приймання їжі:** |  |
| своєчасне отримання їжі |  |
| організація дітей |  |
| 6 | **Дії вихователя під час приймання їжі дітьми** |  |
| зауваження |  |
| допомога |  |
|  |  |
| 7 | **Уміння користуватися столовим приладдям та серветкою** (відповідно до програмових вимог) |  |
| 8 | **Знання дітьми страв, які вони їдять, і чи дає цю інформацію вихователь** |  |

Висновки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Результати контролю роботи медичної сестри

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Зміст питань | Дата,  оцінка якості роботи | | | | Зауваження, рекомендації |
| Наявність та ведення медичної документації |  |  |  |  |  |
| Ведення журналу відвідуваності |  |  |  |  |  |
| Ведення журналу бракеражу готової продукції |  |  |  |  |  |
| Дотримання технології приготування та відбирання добових проб |  |  |  |  |  |
| Контроль за чисткою свіжих овочів, відходами |  |  |  |  |  |
| Проведення протиепідемічних заходів щодо запобігання кишковим отруєнням |  |  |  |  |  |
| Контроль за якістю продуктів харчування та продовольчої сировини, яка надходить до комори |  |  |  |  |  |
| Вивчення працівниками харчоблоку інструкції з організації харчування |  |  |  |  |  |
| Санітарний стан харчоблоку та приміщень дошкільного закладу |  |  |  |  |  |
| Наявність інвентарю для прибирання, маркування та утримання у відведеному місті |  |  |  |  |  |
| Проведення антропометричних вимірювань вихованців |  |  |  |  |  |
| Вітамінізація страв |  |  |  |  |  |
| Вивішування по груповим роздягальням денного меню із зазначенням виходу кожної страви |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Завідувач

ПІБ

Ознайомлена.

Ст. медсестра

ПІБ

Схема

аналізу організації харчування дітей

Дата

Час

Вихователь

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Критерії аналізу | 1 бал | 2 бали | 3 бали | Примітка |
| 1 | Санітарно­гігієнічний стан групи |  |  |  |  |
| 2 | Виконання режиму провітрювання |  |  |  |  |
| 3 | Виконання режиму харчування |  |  |  |  |
| 4 | Виконання вимог до сервірування столу відповідно до віку дітей |  |  |  |  |
| 5 | Естетика сервірування |  |  |  |  |
| 6 | Оцінка діяльності чергових (за віком) |  |  |  |  |
| 7 | Підготовка дітей до прийому їжі |  |  |  |  |
| 8 | Організація гігієнічних процедур |  |  |  |  |
| 9 | Зовнішній вигляд, настрій, спілкування дітей |  |  |  |  |
| 10 | Мікроклімат під час прийому їжі |  |  |  |  |
| 11 | Рівень сформованості навичок користування столовими наборами |  |  |  |  |
| 12 | Культура поведінки за столом |  |  |  |  |
| 13 | Уміння вихователя запропонувати страву |  |  |  |  |
| 14 | Загострення уваги дітей на смакових якостях їжі, її користі |  |  |  |  |
| 15 | Навчання дітей правил поведінки за столом |  |  |  |  |

Максимальна кількість балів 45, фактична:      К: =

Висновки:

Пропозиції:

Аналіз

Дотримання вимог видачі готових страв

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_дата проведення

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Критерії оцінювання | Оцінка  0-5 | Зауваження |
| 1 | **Наявність графіка видачі готових страв із харчоблока на групи** |  |  |
| 2 | **Видача готових страв**  -після зняття проби медичним працівником  -відповідно до графіка видачі їжі з харчоблока на групи |  |  |
| 3 | **Обєм готових страв:**  -теоретичний вихід страв  -фактичний вихід страв |  |  |
| 4 | **Наявність поруч із вікном видачі з харчоблока:**  -денного меню із зазначення виходу кожної страви  -таблиці щодо обєему страв для кожної вікової групи. |  |  |
| 5 | **Посуд для отримання готових стра:**  -маркування відповідно до призначення.  -достатня кількість  -Наявність кришок  -санітарний стан  --наявність пощерленого чи пошкодженого посуду |  |  |
| 6 | **Санітарний одяг працввників при отриманні їжі на харчоблоці.**  (фартух,халат.косинка)  -зовнішній вигляд.одягу  --використання одягу за призначенням |  |  |
| 7 | **Фактичний обєм готових страв при роздачі на групи, його відповіднвсть нормам** |  |  |
| 8 | **Дотримання температурного режиму їжі**  **-**нестача у групі окропу, гарячої їжі  -наявність охолоджених страв |  |  |
| 9 | **Зберігання недоїдків після харчування дітей у групах,орієнтовний відсоток**  **відходів** |  |  |

Загальний висновок---------------------------------------------------------------------------------------

Рекомендації-------------------------------------------------------------------------------------------------

Перевірив(посада,прізвище,підпис)

Ознайомлений------------------------------------------------------------------------------------------

**Картка контролю за дотриманням посадових обовязків осіб, відповідальних за харчування (завгосп)**

**---------------------------------------------дата проведення.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п\п** | **Критерії оцінювання** | **Оцінка**  **(0-5)** | **зауваження** |
| **1** | **Дотримання санітарно-гігієнічних вимог у коморі** |  |  |
| **1,1** | **Стан холодильного обладнання:**  -Кількість (за нормою\фактична)  -наявність окремих холодильників для молочних та мясних продуктів.  -своєчасне розморожування.  -чистота холодильників  -наявність термометрів  -дотримання температурного режиму  -маркування  -визначення місць для зберігання кожного продукту  --забезпечення товарного сусідства  **Робочий стан холодильного обладнання, використання за призначенням** |  |  |
| **1.2** | **Зберігання продуктів харчування,продовольчої сировини у коморі:**  **-**відстань стелажів від стін та підлоги(відповідно до вимог)  -зберігання продуктів у відповідній тарі.  -забезпечення товарного сусідства.  -дотримання температурного режиму |  |  |
| **1.3** | **Асортимент продуктів харчування, продовольчої сировини у коморі, овочесховищах.** |  |  |
| **1.4** | **Наявність запасу протдуктів харчування,продовольчої сировини:**  -рибні та мясні консерви,молочні продукти тривалого терміну зберігання,фрукти(14 діб)  -овочі 20 діб)  -крупи, бобові(30 діб) |  |  |
| **1.5** | **Дотримання строків реалізації:**  **-**мяса та мясопродуктів  -риби та рибних продуктів  -молоко та молочних продуктів  -яєць  -інших продуктів  -наявність продуктів із простроченим терміном  Зберігання |  |  |
| **1.6** | **Засоби ваговимірюваня**  -Наявність терезів  -Маркування відповідно до призначення  -санітарний стан |  |  |
| **1.7** | **Наявність тари для видачі прдуктів на харчоблок:**  -санітарний стан  -маркування відповідно до призначення |  |  |
| **1.8** | **Тара в якій надходять продукти харчування до дошкільного закладу:**  **-**санітарний стан;  -маркування відповідно до призначення  - миття та зберігання. |  |  |
| **1.9** | **Загальний санітарний стан комори** |  |  |
| **2** | **Наявність супроводжуючих документів,**  **Що підтверджують походження продуктів харчування,їхню безпечність, якість, відповідність вимогам державних стандартів, мають позитивний висновок.** |  |  |
| **3** | **Ведення документації з харчування:**  **\_**книга складського обліку  -участь комірника у складанні меню-розкладі |  |  |
| **4** | **Заявки на продукти харчування та продовольчу сировину:**  -щомісячне замовлення  -регулярні заявки на продукти харчуванн та продовльчу сировину  -аналіз виконання заявок  --своєчасність надання заявок |  |  |
| **5** | **Дотримання інструкції із техніки безпеки та безпеки життєдіяльності** |  |  |

Загальний висновок----------------------------------------------------------------------------------

------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Рекомендації-------------------------------------------------------------------------------------------

Перевірив---------------------------------------------------------------------------------------------

Ознайомлений----------------------------------------------------------------------------------------

**Картка контролю за дотриманням посадових обовязків осіб, відповідальних за харчування(медична сестра)**

------------------------------------------------дата проведення.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Критерії оцінювання** | **Оцінка**  **0-5** | **зауваження** |
| **1** | **Ведення документації з харчування:** |  |  |
| 1.1 | Примірне двотижневе меню та картотека страв до нього |  |  |
| 1.2 | Щоденний меню-розклад |  |  |
| 1.3. | Журнал бракеражу сирих продуктів |  |  |
| 1.4 | Журнал бракеражу готової продукції |  |  |
| 1.5 | Зошит обліку відходів |  |  |
| 1.6 | Журнал обліку виконання норм харчування |  |  |
| 1.7 | Журнал здоровя працівників харчоблоку |  |  |
| 1.8 | Щоденне меню із зазначенням виходу страв поруч із вікном видачі їжі з харчоблока та інформаційному куточку для атьків |  |  |
| **2** | **Зняття проби медпрацівниками:**  -систематичність  -правильність зняття проби  -оцінка якості страв  -відповідність зазначеного в журналі бракеражу готових страв |  |  |
| 3 | **Проведення атропометричних вимірювань** |  |  |
| 4 | Контроль медичної сестри за: |  |  |
| 4.1 | Санітарним станом харчоблоку |  |  |
| 4.2 | Видачею готових страв їз харчоблока |  |  |
| 4.3 | Організація харчування дітей у групах |  |  |
| 4.4 | Своєчасним проходження медичних оглядів |  |  |
| 5 | **Санітарно-просвітницька робота щодо харчування дітей у днз та родині** |  |  |
| 6 | **Дотримання інструкції їз техніки безпеки та безпеки життєдіяльності** |  |  |
|  |  |  |  |

Загальний висновок----------------------------------------------------------------------------------

Рекомендації\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Перевірив\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ознайомлений\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Картка контролю за дотриманя посадових обовязків осіб, відповідальниих за харчування (кухар)**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_дата проведення.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Критерії оцінювання** | **Оцінка**  **0-5** | **зауваження** |
| **1** | **Дотримання-санітарно гігієнічних вимог на кухні.** |  |  |
| **1.1** | **Стан холодильного обладнання:**  -кількість за нормою\фактична  -наявність окремих холодильників для молочних та мясних продуктів  -своєчасне розморожування  -чистота холодильників  -наявність термометрів  -дотримання температурного режиму  -маркування  -визначення місць для зберігання кожного продукту  -забезпечення товарного сусідства.  Робочий стан холодильного обладнання, використання за призначееням |  |  |
| **1.2** | **Зберігання продуктів харчування,продовольчої сировини на кухні:**  -зберігання продуктів у відповідній тарі, утримання їх у чистоті.  -забезпечення товарного сусідства  -дотримання температурного режиму. |  |  |
| **1.3** | **Зберігання кухарем до кінця робочого дня відходів:**  -мяса  -риби  -яєць  -овочів  -фруктів |  |  |
| **2** | **Загальний санітарний стан кухні** |  |  |
| **3** | **Повнота закладки продуктів та вихід готових страв** |  |  |
| **4** | **Якість та своєчасність приготування страв** |  |  |
| **5** | **Знання та дотримання технології приготування їжі** |  |  |
| **6** | **Відбір та зберігання добових проб страв** |  |  |
| **7** | **Використання на кухні технологічного та холодильного обладнання, посуду та інвентарю за призначенням** |  |  |
| **8** | **Санітарний одяг працівників харчолоку(**халати,фартухи,головніубори хустки,ковпаки,тощо  -Кількість відповідно вимог  -зовнішній вигляд одягу |  |  |
| **9** | **Ведення документації з харчування:**  **-**журнал здоровя працівників харчоблоку  -зошит обліку відходів  -участь кухарів у складанні меню-розкладу |  |  |
| **10** | **Дотримання інструкції із техніки безпеки та безпеки життєдіяльності** |  |  |

**Загальний висновок---------------------------------------------------------------------------------------**

**Рекомендації-------------------------------------------------------------------------------------------------**

**Перевірив----------------------------------------------------------------------------------------------------**

**Ознайомлений----------------------------------------------------------------------------------------------**

**Аналіз ведення документації з організації харчування**

**------------------------------------дата проведення**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Оформлення відповідно до інструкції** | **Оцінка**  **0-5** | **Зауваження** |
| **Журнал бракеражу готової продукції** |  |  |  |
| **Журнал бракеражу сирої продукції** |  |  |  |
| **Журнал здоровя працівників харчоблоку** |  |  |  |
| **Журнал виконання норм харчування** |  |  |  |
| **Зошит оліку відходів** |  |  |  |
| **Книга складського оліку** |  |  |  |
| **Заявки, аналіз їх виконання** |  |  |  |
| **Меню-розкладка** |  |  |  |
| **Щоденне меню їз зазначеним виходом страв для батьків** |  |  |  |
| **Картотека страв на день** |  |  |  |
| **Додаткове меню, акти** |  |  |  |
| **Харчування пільгових категорій.** |  |  |  |
|  |  |  |  |

Загальний висновок:------------------------------------------------------------------------------------------

Рекомендації----------------------------------------------------------------------------------------------------

Перевірив--------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ознайомлені----------------------------------------------------------------------------------------------------

(посада,прізвище,підпис)

**Аналіз забезпечення харчоблока кухонним інвентарем**

**---------------------------------------------дата проведення**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **маркування** | **Використання**  **За призначенням** | **Висновки**  **пропозиції** |
| **Кухонний посуд:** |  |  |  |
| -каструлі різного розміру |  |  |  |
| -сковороди |  |  |  |
| -казани  -відра |  |  |  |
| -ополоники розливні |  |  |  |
| -лопатки деревяні |  |  |  |
| -виделки |  |  |  |
| -ложки |  |  |  |
| -баки |  |  |  |
| -мірний посуд |  |  |  |
| **Посуд для обробки яєць:** |  |  |  |
| -посуд для замочування яєць |  |  |  |
| -посуд для миття яєць |  |  |  |
| **Засоби вимірювання:** |  |  |  |
| Терези товарні |  |  |  |
| Терези гастрономічні (електронні) |  |  |  |
| **Інвентар** |  |  |  |
| **Набір дощок і ножів:** |  |  |  |
| «МС»-м'ясо сире |  |  |  |
| «МВ»- м'ясо варене |  |  |  |
| «РС»-риба сира |  |  |  |
| «РВ»- риба варена |  |  |  |
| «Рос»-риба оселедець |  |  |  |
| «ОС»-овочі сирі |  |  |  |
| «ОВ»-овочі варені |  |  |  |
| -«Салвт»- для салату із сирих чи квашених овочів |  |  |  |
| «Г»-для гастрономічних виробів сир тв. Ковбаса |  |  |  |
| «Х»- хліб |  |  |  |
| «Т»- тісто |  |  |  |
| **Інструкції щодо правил миття посуду, інвентарю та обладнання.** |  |  |  |
| **Холодильне обладнання з термометрами:** |  |  |  |
| **Холодильники побутові** |  |  |  |
| **Холодильні шафи** |  |  |  |
| **Холодильні камери** |  |  |  |
| **Морозильні камери** |  |  |  |

**Загальни висновок\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Рекомендації\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Перевірив\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ознайомлений\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**