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 повіркиСанітарний 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 | Оцінка0-5 | 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 терміномЗберігання |  |  |
| **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\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**