КАРТА КОНТРОЛЯ

плановой проверки по организации питания детей в МКДОУ «Солнышко»

№ п/п	Содержание вопросов		Группы общеразвивающей направленности				Группы комбинированной направленности		
			I-ранняя	II-ранняя	Младшая	Средняя	Подготовительная «А»	Подготовительная «Б»	Старшая
1.	Санитарное состояние	Санитарное состояние буфетных в группах;							
		Наличие маркировки на посуде и оборудовании							
		Соблюдение графика генеральной и текущей уборки в буфетной и групповом помещении							
		Наличие и хранение дезинфицирующих средств							
		Наличие посуды с отбитыми краями							
2.	Соблюдение правил личной гигиены	Результаты осмотра сотрудников групп кожные и иные инфекционные заболевания (наличие больных и отстраненных);							
		Наличие, хранение и использование спецодежды;							
		Внешний вид мл. воспитателя;							
		Наличие санитарной книжки с пройденным медосмотром;							

3.	Выполнения СанПиН 49-13	Соблюдение сервировки столов;							
		Соблюдение графика получения питания с пищеблока на группы;							
		Выполнение режима питания;							
		Соблюдения нормы выхода блюд на группах;							
		Своевременность доставки пищи в группах;							
		Организация питьевого режима;							
		Контрольное взвешивание.							
4.	Выполнение воспитательно-образовательных задач по организации питания детей в группах	Привитие детям культурно- гигиенических правил;							
		Организация дежурств по сервировке столов;							
		Подготовка детей к приему пищи;							
		Привитие детям правила этикета;							
		Руководство воспитателя во время приема пищи;							
		Навыки опрятной еды;							
		Обстановка в группе во время питания детей							

ОБОЗНАЧЕНИЯ:

п/о – соблюдение в полном объеме
ч- соблюдается частично
н – не соблюдается

ВЫВОД:

_____

_____

Ф.И.О проверяющего _____ Подпись_____ Дата:_____