

Экспертный лист по результатам контроля

Объект контроля: Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

Цель контроля: оценивание эффективности организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

Задачи: Установить соответствие организации питания в ДОО нормативам.

Методы контроля: изучение документации по питанию, сравнительный анализ, беседа с сотрудниками

Сроки проведения контроля:

Показатели	Единица измерения	Оценка (+/-)	Примечания
1. Выполнение натуральных и денежных норм по продуктам питания с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов питания п.15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 Приложение №10	соответствие (+) / несоответствие (-)		Анализ таблиц №№ 1.1-1.3
2. Соблюдение норм физиологических потребностей детей в энергии и пищевых веществах требованиям п.15.1 СанПиН	соответствие (+) / несоответствие (-)		Анализ таблицы № 2
3. Распределение энергетической ценности суточного рациона между приемами пищи в соответствии с требованиями п.15.4 СанПиН	соответствие (+) / несоответствие (-)		Анализ таблицы № 3
4. Оценка соответствия примерного меню ДОО требованиям СанПиН - соответствие фактического рациона примерному меню - расчет примерного меню по натуральным продуктам питания	соответствие (+) / несоответствие (-)		Анализ таблиц №№ 4,5
5. Соответствие суммарного объема блюд по приемам пищи рекомендуемым СанПин Приложение №13 (Анализ технологических карт, меню-требования)	соответствие (+) / несоответствие (-)		Анализ таблицы № 6

6. Установление соответствия выхода готовых блюд выходу, обозначенному в меню-требовании	соответствие (+) / несоответствие (-)		Анализ таблицы № 7
7. Отсутствие жалоб и замечаний на организацию питания со стороны надзорных органов	наличие (+) / отсутствие (-)		
8. Удовлетворенность родителей организаций питания в ДОУ по результатам анкетирования	соответствие (+) / несоответствие (-)		90-100 % (+) мен. 90% (-)
Итоговая оценка* (см.рекомендации по подведению итогов оценивания)	_____ баллов (указать итоговую оценку в баллах)		

***Подведение итогов оценивания:**

1. Количество положительных оценок (+): _____ (указать количество)
Количество отрицательных оценок (-): _____ (указать количество)
2. Количество положительных оценок в процентах: _____ (указать в %)
Подсчет осуществляется по формуле:

$$\frac{N+}{N+ + N-} \cdot 100\%$$

, где

N+ количество положительных оценок

N- количество отрицательных оценок

3. Результат оценивания в баллах: _____ (указать 1-2-3 балла)

Перевод в баллы осуществляется в соответствии с таблицей:

Процентный интервал	Баллы	Уровень
100%	3 балла	Высокий
95-99%	2 балла	Достаточный
90-94%	1 балл	Допустимый
Менее 90%	Недопустимый уровень	

Резюме:

В дошкольном учреждении на (высоком, достаточном, допустимом) уровне организовано питание воспитанников.

Рекомендации по результатам контроля:

- 1.
- 2.3.

Дата

Должность

Подпись

И.О.Фамилия

Выполнение натуральных и денежных норм по продуктам питания (Таблица 1.1)

№ п/п	Наименование продуктов	Выполнение натуральных и денежных норм																Сравнительная динамика		
		январь	февраль	март	I квартал	апрель	май	июнь	II квартал	июль	август	сентябрь	III квартал	октябрь	ноябрь	декабрь	IV квартал	Год	Натуральные нормы продуктов питания	Денежные нормы
		% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.	% Руб.			
1.	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)																			
2.	Хлеб пшеничный																			
3.	Сахар																			
4.	Масло коровье сладкосливочное																			
5.	Масло растительное																			
6.	Молоко и кисломолочные продукты																			
7.	Сметана																			
8.	Творог, творожные изделия																			
9.	Овощи, зелень																			

10.	Картофель																			
11.	Крупы(злаки), бобовые																			
12.	Макаронные изделия																			
13.	Мука пшеничная																			
14.	Птица																			
15.	Колбасные изделия																			
16.	Мясо (бескостное/на кости)																			
17.	Рыба																			
18.	Яйцо куриное																			
19.	Сыр твердый																			
20.	Фрукты (плоды) свежие																			
21.	Соки фруктовые (овощные)																			
22.	Фрукты (плоды) сухие																			
23.	Кондитерские изделия																			

Выполнение натуральных и денежных норм по продуктам питания Таблица №1.2

15.	Колбасные изделия													
16.	Мясо (бескостное/на кости)													
17.	Рыба													
18.	Яйцо куриное													
19.	Сыр твердый													
20.	Фрукты (плоды) свежие													
21.	Соки фруктовые (овощные)													
22.	Фрукты (плоды) сухие													
23.	Кондитерские изделия													
	Факт выполнения денежных норм													

Таблица №1.3

Мясо (бескостное/на кости)									
Рыба									
Яйцо куриное									
Сыр твердый									
Фрукты (плоды) свежие									
Соки фруктовые (овощные)									
Фрукты (плоды) сухие									
Кондитерские изделия									
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)									

Таблица №2

**Нормы физиологических потребностей
в энергии и пищевых веществах для детей дошкольного возраста**

дата: «__» _____ 20__ г.

№ п/п	Показатель	Норма	Факт	Отклонение	Норма	Факт	Оценка (соответствует/не соответствует)
		2-3 года			3-7 лет		
1.	Энергия (ккал)	1400			1800		
2.	Белок, г	42			54		
	В т.ч. животный (%)	65			60		
3.	Жиры, г	47			60		
4.	Углеводы, г	203			261		

Таблица №3

Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона между приемами пищи

Прием пищи	Норма для детей с дневным пребыванием 12ч	Факт по меню-требованию	Факт по примерному меню
Завтрак	20-25%		
Второй завтрак	5%		
Обед	30-35%		
Полдник	10-15%		
Ужин	20-25%		

Таблица №4

Соответствие фактического рациона примерному меню

Дата	Наименование блюд по приемам пищи (Примерное меню)	Наименование блюд по приемам пищи (Меню-требование)	Результат (расхождение, замена)
01.09.2017	<i>Каша пшеничная</i>		
<i>Завтрак</i>	<i>Батон с маслом</i>		
	<i>Чай с сахаром</i>		
<i>2-ой завтрак</i>	<i>Сок</i>		
	<i>Кондитерское изделие</i>		
<i>Обед</i>	<i>Салат из белокочанной капусты с морковью</i>		
	<i>Щи из свежей капусты с картофелем</i>		
	<i>Картофельная запеканка с мясом</i>		
	<i>Соус молочный</i>		
	<i>Компот из смеси сухофруктов</i>		
	<i>Хлеб ржаной</i>		
	<i>Хлеб пшеничный</i>		
<i>Полдник</i>	<i>Йогурт</i>		
<i>Ужин</i>	<i>Салат из моркови с изюмом</i>		
	<i>Запеканка из творога со сгущенным молоком</i>		
	<i>Какао</i>		

Таблица №5

Расчет примерного меню по натуральным нормам продуктов
