

Карта анализа организации питания в группе: группа № 1

Дата: 5.03.2022

Ответственные: м/с Курбанова Н.А. п/в Трумова И.В.
в-м.в. Алексеева В.В.

Состав

комиссии: Курбанова М.Ю., Малышкина О.В., Тихарук И.И.

№	Объект контроля	Показатели	Оценка
1	Гигиеническая обстановка	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря; Посуда для получения еды: -достаточность -качество -маркировка Наличие разливных ложек с маркировкой; Посуда для приема пищи: -достаточность -качество -соответствие возрасту детей -наличие салфетниц, хлебниц, салатниц -правильность хранения чайной пары -правильность хранения столовых приборов Размещение столовой мебели; Маркировка оборудования, инвентаря; Наличие режима уборки помещений, дезинфекционного режима; Соблюдение правил личной гигиены работниками	соответствует нормам Посуда есть по ком-ту детей и соответствует возрасту детей + + уборки проводятся по режиму. +
2	Контроль за раздачей пищи	Своевременность доставки пищи в группу; Своевременная раздача блюд; Качество раздаваемой пищи (температурный режим); Объем порций при раздаче	Раздача пищи своевременно Пищу при- нимают в теплом виде

3	Сервировка стола	Учет требований сервировки стола в зависимости от возраста детей; Наличие салфеток: -качество индивидуальных салфеток -качество накрывающих салфеток Эстетика стола; Оценка деятельности дежурных	Соответствие сервировки в зависимости от возраста; салфетки, накрывающие, бювет, салфетки, тарелки, ложки
4	Выполнение режима питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим условиям; Соблюдение питьевого режима, наличие сертификата на воду; Наличие индивидуальных емкостей, подноса	+ Питьевой режим соблюдается +
5	Подготовка детей к приему пищи	Настроение детей, их общение, состояние Организация гигиенических процедур перед приемом пищи в зависимости от возраста	Перед при- емом пищи делают ручки, принимают водичку и мыло за столом.
6	Общее руководство	Обстановка в группе во время приема пищи; Посадка детей за столом; Умение детей пользоваться столовыми приборами; Культура поведения за столом; Умение педагога преподнести блюдо;	+ учебы активно пользуются ложкой, вилкой, не разговаривать за столом.
7	Организация детского питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям; Соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона Ассортимент продуктов	Диетический разнообраз- ный и качественный Дети едят с удовольствием все.

Состав комиссии: Курбатова, И. Г. В. Ш
Ильченко, О. В. Ш
Тонгарюк, И. И. Ш

Карта анализа организации питания в группе: 1111 гр. 22

Дата: 05.03.2022 г.

Ответственные: медсестра Кудряшова Н.А.

Состав комиссии: помощник воспитателя Богатова Н.В.
Иванецкая В.В., Сидорова Е.Ю.,
Николаева Е.В.

№	Объект контроля	Показатели	Оценка
1	Гигиеническая обстановка	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря; Посуда для получения еды: -достаточность -качество -маркировка Наличие разливных ложек с маркировкой; Посуда для приема пищи: -достаточность -качество -соответствие возрасту детей -наличие салфетниц, хлебниц, салатниц -правильность хранения чайной пары -правильность хранения столовых приборов Размещение столовой мебели; Маркировка оборудования, инвентаря; Наличие режима уборки помещений, дезинфекционного режима; Соблюдение правил личной гигиены работниками	соответствует нормам достаточно + + по количеству детей + + + + + +
2	Контроль за раздачей пищи	Своевременность доставки пищи в группу; Своевременная раздача блюд; Качество раздаваемой пищи (температурный режим); Объем порций при раздаче	+ никогда принимается в теплом виде

3	Сервировка стола	Учет требований сервировки стола в зависимости от возраста детей; Наличие салфеток: -качество индивидуальных салфеток -качество накрывающих салфеток Эстетика стола; Оценка деятельности дежурных	зависимость от возраста детей! саморезки, капсушки и т.д.
4	Выполнение режима питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим условиям; Соблюдение питьевого режима, наличие сертификата на воду; Наличие индивидуальных емкостей, подноса	+ соблюдаем питьевой режим
5	Подготовка детей к приему пищи	Настроение детей, их общение, состояние Организация гигиенических процедур перед приемом пищи в зависимости от возраста	хорошее отличное
6	Общее руководство	Обстановка в группе во время приема пищи; Посадка детей за столом; Умение детей пользоваться столовыми приборами; Культура поведения за столом; Умение педагога преподнести блюдо;	+ учатся держат правильно приборы
7	Организация детского питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям; Соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона Ассортимент продуктов	горячий соответствует возрасту меню разное разнообразный

Иванюк В.В. Иванюк
Смаева Е.Ю. Смаева
Никашова Е.В. Никашова

Карта анализа организации питания в группе: II младшая

Дата: 5.03.2022г.

Ответственные: мед. сестра: Кудряшова Н.А.
пом. воспитателя: Терешова, воспитатели: Шилигина

Состав комиссии: Дрозд М.В., Козеркина О.Т.; Кербер А.М.,
Щепова А.А.

№	Объект контроля	Показатели	Оценка
1	Гигиеническая обстановка	<p>Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря;</p> <p>Посуда для получения еды:</p> <ul style="list-style-type: none"> -достаточность -качество -маркировка <p>Наличие разливных ложек с маркировкой;</p> <p>Посуда для приема пищи:</p> <ul style="list-style-type: none"> -достаточность -качество -соответствие возрасту детей -наличие салфетниц, хлебниц, салатниц -правильность хранения чайной пары -правильность хранения столовых приборов <p>Размещение столовой мебели;</p> <p>Маркировка оборудования, инвентаря;</p> <p>Наличие режима уборки помещений, дезинфекционного режима;</p> <p>Соблюдение правил личной гигиены работниками</p>	<p>Соответствует.</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p>Маркировка есть.</p> <p>Все соответствует есть как-бы</p> <p>Хранение правильное</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p>расставлено удобно.</p> <p>при судавцах</p> <p>Соблюдается</p>
2	Контроль за раздачей пищи	<p>Своевременность доставки пищи в группу;</p> <p>Своевременная раздача блюд;</p> <p>Качество раздаваемой пищи (температурный режим);</p> <p>Объем порций при раздаче</p>	<p style="text-align: center;">+</p> <p>приходится меньше.</p> <p>по норме</p>

3	Сервировка стола	Учет требований сервировки стола в зависимости от возраста детей; Наличие салфеток: -качество индивидуальных салфеток -качество накрывающих салфеток Эстетика стола; Оценка деятельности дежурных	Сервировка соответствует этикету возраста + дежурные едят
4	Выполнение режима питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим условиям; Соблюдение питьевого режима, наличие сертификата на воду; Наличие индивидуальных емкостей, подноса	+ + присутствует.
5	Подготовка детей к приему пищи	Настроение детей, их общение, состояние Организация гигиенических процедур перед приемом пищи в зависимости от возраста	положительные руки мыло.
6	Общее руководство	Обстановка в группе во время приема пищи; Посадка детей за столом; Умение детей пользоваться столовыми приборами; Культура поведения за столом; Умение педагога преподнести блюдо;	положительные размещение удобно + Рассказала о пользе блюда
7	Организация детского питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям; Соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона Ассортимент продуктов	Порции соответствуют возрасту. Разнообразные

нап. воспит.: Торшилова Ольга Валентиновна Торшова
родители: Дрозд М.В. Динь
Костерина О.Т. Косинь
Кербер А.М. Кербер
Щелова А.А. Щелов.

3	Сервировка стола	Учет требований сервировки стола в зависимости от возраста детей; Наличие салфеток: -качество индивидуальных салфеток -качество накрывающих салфеток Эстетика стола; Оценка деятельности дежурных	Сервировка соответствует возрасту детей + + дежурные есть
4	Выполнение режима питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим условиям; Соблюдение питьевого режима, наличие сертификата на воду; Наличие индивидуальных емкостей, подноса	+ есть есть
5	Подготовка детей к приему пищи	Настроение детей, их общение, состояние Организация гигиенических процедур перед приемом пищи в зависимости от возраста	отличное выполняется
6	Общее руководство	Обстановка в группе во время приема пищи; Посадка детей за столом; Умение детей пользоваться столовыми приборами; Культура поведения за столом; Умение педагога преподнести блюдо;	положительная различные удобства + раскрывает о пользе блюд
7	Организация детского питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям; Соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона Ассортимент продуктов	порции соответствуют возрасту меню разнообразное. Разнообразной

Самосева О.В. Салф-
Тимова А.А. Тел-
Сарфанова С.А. Сарфан

Карта анализа организации питания в группе: старшая группа

Дата: 5.03.2022г

Ответственные: медсестра Кудряшова И.А.
насл. воспитателья Фроуз С.В.

Состав
комиссии: Погодина М.М.К., Славкина А.А.
Усова М.М.

№	Объект контроля	Показатели	Оценка
1	Гигиеническая обстановка	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря; Посуда для получения еды: -достаточность -качество -маркировка Наличие разливных ложек с маркировкой; Посуда для приема пищи: -достаточность -качество -соответствие возрасту детей -наличие салфетниц, хлебниц, салатниц -правильность хранения чайной пары -правильность хранения столовых приборов Размещение столовой мебели; Маркировка оборудования, инвентаря; Наличие режима уборки помещений, дезинфекционного режима; Соблюдение правил личной гигиены работниками	<u>хорошее</u> <u>всё есть</u> + + + <u>в наличии</u> + + + + + <u>соблюдается</u> <u>расставлена</u> <u>удобно</u> + + <u>есть</u> <u>соблюдается</u>
2	Контроль за раздачей пищи	Своевременность доставки пищи в группу; Своевременная раздача блюд; Качество раздаваемой пищи (температурный режим); Объем порций при раздаче	+ <u>Температура</u> <u>смаков в тарелки</u> <u>есть</u>

3	Сервировка стола	Учет требований сервировки стола в зависимости от возраста детей; Наличие салфеток: -качество индивидуальных салфеток -качество накрывающих салфеток Эстетика стола; Оценка деятельности дежурных	в зависимости от возраста детей +
4	Выполнение режима питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим условиям; Соблюдение питьевого режима, наличие сертификата на воду; Наличие индивидуальных емкостей, подноса	Все соответствует - есть питьевая Режим, Бюджет, поднос. и т.д. +
5	Подготовка детей к приему пищи	Настроение детей, их общение, состояние Организация гигиенических процедур перед приемом пищи в зависимости от возраста	соблюдается
6	Общее руководство	Обстановка в группе во время приема пищи; Посадка детей за столом; Умение детей пользоваться столовыми приборами; Культура поведения за столом; Умение педагога преподнести блюдо;	+ учатся пользоваться ложками и вилками, не разговаривают во время еды
7	Организация детского питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям; Соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона Ассортимент продуктов	Рацион соответствует возрасту меню разнообразное

Логовина М. И. К. Лур
Славкина А. А. СД
Усова М. И. Уф.

Карта анализа организации питания в группе: подготовка к школе

Дата: 5.03.2022г.

Ответственные: директора Вудришова Н.А.
помощник воспитателя Кириллова В.П.

Состав

комиссии: Шакирова О.П., Млюшева О.В., Тораторжаня Р.О.

№	Объект контроля	Показатели	Оценка
1	Гигиеническая обстановка	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря; Посуда для получения еды: -достаточность -качество -маркировка Наличие разливных ложек с маркировкой; Посуда для приема пищи: -достаточность -качество -соответствие возрасту детей -наличие салфетниц, хлебниц, салатниц -правильность хранения чайной пары -правильность хранения столовых приборов Размещение столовой мебели; Маркировка оборудования, инвентаря; Наличие режима уборки помещений, дезинфекционного режима; Соблюдение правил личной гигиены работниками	соответствует + есть. + + + + + соблюдается соблюдается
2	Контроль за раздачей пищи	Своевременность доставки пищи в группу; Своевременная раздача блюд; Качество раздаваемой пищи (температурный режим); Объем порций при раздаче	+ пищу прижимают в температурном режиме.

3	Сервировка стола	Учет требований сервировки стола в зависимости от возраста детей; Наличие салфеток: -качество индивидуальных салфеток -качество накрывающих салфеток Эстетика стола; Оценка деятельности дежурных	есть хорошие
4	Выполнение режима питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим условиям; Соблюдение питьевого режима, наличие сертификата на воду; Наличие индивидуальных емкостей, подноса	+ Соблюдается питьевой режим. +
5	Подготовка детей к приему пищи	Настроение детей, их общение, состояние Организация гигиенических процедур перед приемом пищи в зависимости от возраста	хорошие соблюдается
6	Общее руководство	Обстановка в группе во время приема пищи; Посадка детей за столом; Умение детей пользоваться столовыми приборами; Культура поведения за столом; Умение педагога преподнести блюдо;	+ + Умение детей пользоваться ножом и вилкой. +
7	Организация детского питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям; Соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона Ассортимент продуктов	Порция соответствует возрасту. меню разнообразное. хорошие.

Мажорова О.А. Школы
Милошева О.В. Школы
Подгораткина А.О. Школы