

Аналитическая справка 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 ДОУ 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. | соответствие (+) / несоответствие (-) | | |
| 2. Соблюдение норм физиологических потребностей детей в энергии и пищевых веществах требованиям СанПиН | соответствие (+) / несоответствие (-) | | |
| 3. Распределение энергетической ценности суточного рациона между приемами пищи в соответствии с требованиями СанПиН | соответствие (+) / несоответствие (-) | | |
| 4. Оценка соответствия примерного меню ДОУ требованиям СанПиН - соответствие фактического рациона примерному меню - расчет примерного меню по натуральным продуктам питания | соответствие (+) / несоответствие (-) | | |
| 5. Соответствие суммарного объема блюд по приемам пищи рекомендуемым СанПиН (Анализ технологических карт, меню-требования) | соответствие (+) / несоответствие (-) | | |

| | | | |
|--|---------------------------------------|--------------|--|
| 6. Установление соответствия выхода готовых блюд выходу, обозначенному в меню-требовании | соответствие (+) / несоответствие (-) | | |
| 7. Отсутствие жалоб и замечаний на организацию питания со стороны надзорных органов | наличие (+) / отсутствие (-) | | |
| 8. Удовлетворенность родителей организацией питания в ДООУ по результатам анкетирования | соответствие (+) / несоответствие (-) | | |
| Итоговая оценка* | | _____ баллов | |

***Подведение итогов оценивания:**

1. Количество положительных оценок (+): _____

Количество отрицательных оценок (-): _____

2. Количество положительных оценок в процентах: %

Подсчет осуществляется по формуле:

$$X = \frac{N+}{(N+)+(N-)} \cdot 100 \%, \text{ где}$$

N+ количество положительных оценок

N- количество отрицательных оценок

3. Результат оценивания в баллах: _____

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:

Рекомендации по результатам контроля:

1.

2.

Заведующий

Зам. зав. по АХР

Инструктор по гиги. воспитанию

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|--------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 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 | | | | | | | | | | | | | |
| | Факт выполнения денежных норм | | | | | | | | | | | | | |

Таблица №1.3

| | | | |
|--|---|--------------------------------------|--|
| | Факт выполнения натуральных норм | Факт выполнения денежных норм | |
|--|---|--------------------------------------|--|

| | | | | | | | | | |
|-------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 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> | | |

| | | | |
|---------|---|--|--|
| Полдник | Йогурт | | |
| Ужин | Салат из моркови с изюмом | | |
| | Запеканка из творога со сгущенным молоком | | |
| | Какао | | |
| | | | |

Таблица №5

Расчет примерного меню по натуральным нормам продуктов

| Наименование продукта питания по суточному набору | Дни | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Норма на 1 ребенка на 21 день (в граммах) | Факт на 21 день (в граммах) | Расхожде ние (в %) | |
|---|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|-----------------------------------|-----------------------|--|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | | | | |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб пшеничный | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сахар | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масло коровье сладкосливочное | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Масло растительное | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Молоко и кисломолочные продукты | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сметана | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Творог, творожные изделия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Овощи, зелень | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Картофель | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Крупы(злаки), бобовые | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Макаронные изделия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Мука пшеничная | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Птица | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Колбасные изделия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Мясо (бескостное/на кости) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Рыба | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Яйцо куриное | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сыр твердый | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Фрукты (плоды) свежие | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Соки фруктовые (овощные) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Фрукты (плоды) сухие | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Кондитерские изделия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Таблица №6

Соответствие суммарного объема блюд по приемам пищи рекомендуемым СанПиН

Дата: « ____ » _____ 2018г.

| | Норма СанПиН | | Факт (технологические карты) | | Факт (меню-требование) | |
|----------------|--------------|---------|---------------------------------|---------|---------------------------|---------|
| | До 3-х лет | 3-7 лет | До 3-х лет | 3-7 лет | До 3-х лет | 3-7 лет |
| Завтрак | 350-450 | 400-550 | | | | |
| Обед | 450-550 | 600-800 | | | | |
| Полдник | 200-250 | 250-350 | | | | |
| Ужин | 400-500 | 450-600 | | | | |

Таблица №7

Результаты контрольного взвешивания выхода готовых блюд за определенный прием пищи на пищеблоке

Дата: « ____ » _____ 2018г.

| № п/п | Наименование блюда | Выход по меню- требованию (в кг) | Факт выхода (контрольное взвешивание, в кг) | Отклонение | |
|----------|--------------------|-------------------------------------|---|--------------|----------------|
| | | | | Излишки (кг) | Недостача (кг) |
| | | | | | |

Выводы:
