

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 гигиеническому 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																								

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:
