

Карта оценивания качества системы управления (организация питания)

Объект контроля: Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

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

Задачи: Установить соответствие организации питания в ДООУ 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 ДООУ 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:

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

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

И.О.Фамилия

Подпись

1 1 .	Крупы(злаки), бобовые																		
1 2 .	Макаронные изделия																		
1 3 .	Мука пшеничная																		
1 4 .	Птица																		
1 5 .	Колбасные изделия																		
1 6 .	Мясо (безкостное/на кости)																		
1 7 .	Рыба																		
1 8 .	Яйцо куриное																		
1 9 .	Сыр твердый																		
2 0 .	Фрукты (плоды) свежие																		
2 1 .	Соки фруктовые (овощные)																		
2 2 .	Фрукты (плоды) сухие																		
2 3 .	Кондитерские изделия																		

Таблица №1.2

Выполнение натуральных и денежных норм по продуктам питания

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

Таблица №1.3

Наименование продуктов	Факт выполнения натуральных норм				Факт выпол	
	квартал	½ года	9 месяцев	год	квартал	½ год
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						
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	Каша пшеничная		
Завтрак	Батон с маслом		
	Чай с сахаром		
2-ой завтрак	Сок		
	Кондитерское изделие		

<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

--	--	--	--	--	--

Выводы:
