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 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 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 соответствие с требованиями п.15.4 СанПиН	соответствие (+) / несоответствие (-)		Анализ таблицы № 3
4. Оценка соответствия примерного меню ДОУ 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, менютребования)	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	наличие (+) / отсутствие (-)		
надзорных органов			
8. Удовлетворенность родителей	соответствие (+) /		90-100 % (+)
организаций питания в ДОУ по	несоответствие (-)		мен. 90% (-)
результатам анкетирования			
Итоговая оценка*	баллов (ука	зать итогог	вую оценку в
(см.рекомендации по подведению итогов	баллах)		
оценивания)			

*Подведение	HEADAD	0110111110011110	
"подведение	итогов	оценивания	ı.

1. Количество положительных оценок (+):	(указать	количество)
Количество отрицательных оценок (-):	(указать	количество)

2. Количество отрицательных оценок (-): _____ (указать количество) Подсчет осуществляется по формуле:

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

И.О.Фамилия

Подпись

Выполнение натуральных и денежных норм по продуктам питания

№	Наиме новани]	Выі	10Л1	нен	ие н	ату	рал	ІЬН)	ых	и де	кэн	кны	ХН	орм	I		Сравнительн ая динамика	
п / п	е продук тов	январь	февраль	март	I квартал	апрель	май	июнь	ІІ квартал	июль	август	сентябрь	Ш квартал	октябрь	ноябрь	декабрь	ІУ квартал	Год	Натур альны е норм ы	Дене жны е нор мы
		%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%/	%/	%/	проду ктов	
		Р У б.	Р У б.	Р У б.	питан ия															
1	Хлеб ржаной (ржано- пшенич ный)	O.	0.	<u> </u>	O.	o.	0.	0.	O.	<u> </u>	O.	O.	O.	0.	5.	<i>,</i> 0.	, 0.	, 0.		
2	Хлеб пшенич ный																			
3	Caxap																			
4	Масло коровье сладкос ливочн ое																			
5	Масло растите льное																			
6	Молоко и кислом олочны е продукт ы																			
7	Сметан а																			
8	Творог, творож ные изделия																			
9	Овощи, зелень																			
1 0	Картоф ель																			

1 1	Крупы(злаки), бобовы										
1 2 .	е Макаро нные изделия										
1 3	Мука пшенич ная										
1 4	Птица										
1 5	Колбас ные изделия										
1 6 .	Мясо (бескос тное/на кости)										
1 7	Рыба										
1 8	Яйцо курино е										
1 9	Сыр тверды й										
2 0	Фрукты (плоды) свежие										
2 1 .	Соки фрукто вые (овощн ые)										
2 2	Фрукты (плоды) сухие										
2 3	Кондит ерские изделия										

№	Наименование		P) b	
п/п	продуктов	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	
1.	Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)										
2.	Хлеб пшеничный										
3.	Caxap										
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										

Факт выполнения					
денежных норм					

Таблица №1.3

Наименование	Факт	выполнени	я натуральн	ых норм	Факт выпол			
продуктов	квартал	½ года	9 месяцев	год	квартал	1⁄2 ГОД		
Хлеб ржаной (ржано-								
пшеничный)								
Хлеб пшеничный								
Caxap								
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	Γ.

No	Показатель	Норма	Факт	Отклонение	Норма	Факт	Оценка
п/п		2-3 г	ода		3-7.	пет	(соответствует/не соответствет)
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	Факт по меню- требованию	Факт по
	дневным пребыванием 12ч	треоованию	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	Наименование блюд	Результат
	приемам пищи	по приемам пищи	(расхождение,
	(Примерное меню)	(Меню-требование)	замена)
01.09.2017	Каша пшенная		
Завтрак	Батон с маслом		
	Чай с сахаром		
2-ой	Сок		
завтрак	Кондитерское изделие		

Обед	Салат из белокочанной капусты с морковью	
	Щи из свежей капусты с картофелем	
	Картофельная запеканка с мясом	
	Соус молочный	
	Компот из смеси	
	сухофруктов	
	Хлеб ржаной	
	Хлеб пшеничный	
Полдник	Йогурт	
Ужин	Салат из моркови с изюмом	
	Запеканка из творога со	
	сгущенным молоком	
	Какао	

Расчет примерного меню по натуральным нормам продуктов

Наименование Дни											Норма	Факт на 21	Расхожде										
продукта питания по суточному набору	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		14	15	16	17	18	19	20	21	на 1 ребенка на 21 день (в граммах)	день (в граммах)	ние (в %)
Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)																					- pulled		
Хлеб пшеничный																							
Caxap																							
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)												
(овощные)												
Фрукты (плоды)												
сухие												
Кондитерские					•							
изделия												

Таблица №6

Соответствие суммарного объема блюд по приемам пищи рекомендуемым СанПиН

Дата: «» 2018	ЗГ
---------------	----

	Норма (СанПиН	Фа	акт	Факт			
			(технологич	еские карты)	(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.

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

Выводы:		