Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребенка – детский сад «Кубэлэк» г. Баймак
муниципального района Баймакский район Республики Башкортостан

Контроль и надзор за работой пищеблока МАДОУ ЦРР – детский сад «Кубэлэк» г. Баймак

ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

Карта контроля организации питания в МАДОУ ЦРР – детский сад «Кубэлэк» г. Баймак

Дата проведения: сентябрь

Проверяющий: Махмутова М.Я.

Вопросы контроля / Возрастная группа	Результаты контроля																			
	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя				
	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт
Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Исправность технического и технологического оборудования			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	
Наличие посуды и разделочного инвентаря			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Наличие инструкций			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Соблюдение пробы, отбор и хранение			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Температурный режим холодильных оборудований			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Соблюдение технологических требований в производственных цехах			3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Соблюдение меню (виды, объем)			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Качество готовой продукции			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Своевременное ведение журналов по организации питания			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и ограниченного использования скоропортящихся продуктов			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Сопроводительные документы удостоверяющие их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условия хранения продукции (сертификаты, качества, накладные, вет. справки)			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	3	
Наличие моющих и дезинфицирующих средств			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Наличие инвентаря, маркировка			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	

Условные обозначения: 3 - соответствует требованиям 2 - частично соответствует 1 - не соответствует

Выводы: Санитарное состояние удовлетворительное

Рекомендации:

Подпись проверяющего: М-

С результатами контроля ознакомлены: Ефим

ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

Карта контроля организации питания в МАДОУ ЦРР – детский сад «Кубэтэк» г. Баймак

Дата проведения: октябрь

Проверяющий: Махинова Л.Н

Вопросы контроля / Возрастные группы	Результаты контроля																			
	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя				
	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт
[illegible] состояние пищеблока, соблюдение [illegible] сборки	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible] технологического [illegible]	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible] и разделочного инвентаря	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible]	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible] прием, отбор и хранение	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible] режим холодильных оборудований	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible] технологических требований в [illegible]	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible] меню [illegible] (вес, объем)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible] готовой продукции	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible] ведение журналов по организации [illegible]	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible] товарного соседства, сроков хранения [illegible] использования скоропортящихся [illegible]	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible] документы удостоверяющие их [illegible] и безопасность с указанием даты [illegible], сроков и условий хранения продукции [illegible] (сертификаты, ветсвидетельства, накладные, вет. справки)	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	3	2	2	2	3	3	3	3
[illegible] моющих и дезинфицирующих средств	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible] инвентаря, маркировка	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Условные обозначения: 3 - соответствует требованиям 2 - частично соответствует 1 - не соответствует

Выводы: санитарное состояние удовлетворительное

Рекомендации:

Подпись проверяющего:

[illegible]

ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

Карта контроля организации питания в МАДОУ ЦРР – детский сад «Кубэлэк» г. Баймак

Дата проведения: ноябрь

Проверяющий: Бабушкина А.Н.

Вопросы контроля / Возрастные группы	Результаты контроля																			
	1 неделя (1 2 3 4 5)					2 неделя					3 неделя					4 неделя				
	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт
[illegible] состояние пищеблока, соблюдение [illegible]	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3
[illegible] технологического [illegible]	3	3	3	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3
[illegible] посуды и раздаточного инвентаря	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible] инструкций	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible] отбор и хранение	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible] режим мобильных оборудований	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible] технологических требований в [illegible] блюд	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible] (вес, объем)	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2	3	3	3	3	2
[illegible] готовой продукции	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible] ведение журналов по организации [illegible]	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3
[illegible] товарного соседства, сроков хранения [illegible] использования скоропортящихся [illegible]	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
[illegible] документы удостоверяющие их [illegible] и полноту с указанием даты [illegible], сроков и условий хранения продукции [illegible] (этикетки, накладные, вет. справки)	2	3	2	2	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3
[illegible] моющих и дезинфицирующих средств	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3
[illegible] инвентарь, маркировка	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Условные обозначения: 3 – соответствует требованиям 2 - частично соответствует 1 - не соответствует

Замечания: [illegible] сосиск, уровень [illegible], приготовление [illegible] осуществляется по [illegible], [illegible], неприемлемый [illegible] продуктов, [illegible], отсутствие [illegible]

Рекомендации: [illegible] [illegible] [illegible]

Подпись проверяющего:

С актом проверки ознакомлены:

ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

Карта контроля организации питания в МАДОУ ЦРР – детский сад «Кубэлэк» г. Баймак

Дата проведения: декабрь

Проверяющий: Бадретдинова А.Н.

Вопросы контроля. Возрастные группы	Результаты контроля																			
	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя				
	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт
Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Наличие молодильного и технологического оборудования	3	3	3	2	3	3	3	3	2	2	2	3	2	2	2	2	3	3	3	3
Наличие посуды и разделочного инвентаря	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Маркировка продукций	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Наличие пробы, отбор и хранение	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Температурный режим холодильных оборудований	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Соблюдение технологических требований в производственном цехе	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Соблюдение меню (вид, количество, объем)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Подача готовой продукции	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Наличие и ведение журналов по организации питания	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и ограниченного использования скоропортящихся продуктов	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Сопроводительные документы удостоверяющие их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условия хранения продукции (сертификаты, качества, накладные, вет. справки)	2	2	2	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3
Наличие моющих и дезинфицирующих средств	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Наличие инвентаря, маркировка	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Условные обозначения: 3 - соответствует требованиям 2 - частично соответствует 1 - не соответствует

Выводы: Санитарное состояние соответствует сан. нормам, требования к приготовлению блюд выполняются, инвентарь и посуда в нормальном состоянии, нарушения сроков хранения продуктов

Предложения: Исправить холодильное оборудование, заменить вентиляционные решетки, своевременно заполнять журналы

С результатами проверяющего:

С результатами контроля ознакомлены:

ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

Карта контроля организации питания в МАДОУ ЦРР – детский сад «Кубэлэк» г. Баймак

Дата проведения: январь

Проверяющий: бабушкина А. Н.

Вопросы контроля. Возрастные группы	Результаты контроля																			
	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя				
	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт	Ср.	Чт	Пт
Общее состояние пищеблока, соблюдение [illegible] сборки	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
Наличие мембранного и технологического [illegible]	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	3	2	2	2	2				
[illegible] посуды и расходного инвентаря	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
[illegible] инструкций	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
[illegible] приемка, отбор и хранение	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
[illegible] режим холодильных оборудований	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
[illegible] технологических требований и [illegible]	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
[illegible] (вес, объем)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
[illegible] продукции	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
[illegible] ведение журналов по организации [illegible]	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
[illegible] товарного соседства, сроков хранения [illegible] использования скоропортящихся [illegible]	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
[illegible] документы удостоверяющие их [illegible] в указанием даты [illegible] и условия хранения продукции [illegible] другой накладные, вет. справки)	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2				
[illegible] и дезинфицирующих средств	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
[illegible] маркировка	3	3	3	3	3	3	3	3												

[illegible] обозначения: 3 - соответствует требованиям 2 - частично соответствует 1 - не соответствует

[illegible]: Состояние пищ. соответствует требованиям санпин и технологическим нор- [illegible] помещений и цехов. Вывоз большого количества с мен. ед. средств. (кам. кор.) [illegible]: Питание некоторых поступивших продуктов запаянное, на не [illegible] и [illegible] [illegible] сопроводительные документы.

[illegible] бабушкина А.Н.

[illegible] с [illegible]:

ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

Карта контроля организации питания в МАДОУ ЦРР – детский сад «Кубэлэк» г. Баймак

Дата проведения: февраль

Проверяющий: Бадушина А.Н.

Вопросы контроля / Возрастные группы	Результаты контроля																			
	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя				
		1	2	3	4	7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25
	Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.
Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	В	3	3
Наличие холодильного и технологического оборудования		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	В	2	2
Наличие посуды и раздаточного инвентаря		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	В	3	3
Наличие инструкций		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	В	3	3
Наличие пробы, отбор и хранение		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	В	3	3
Температурный режим холодильных оборудований		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	В	3	3
Соблюдение технологических требований в производстве блюд		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	В	3	3
Соблюдение меню (ассортимент, объем)		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	В	3	3
Маркировка готовой продукции		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	В	3	3
Соблюдение ведение журналов по организации питания		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	В	3	3
Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и организация использования скоропортящихся продуктов		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	В	3	3
Наличие сопроводительные документы у, подтверждающие их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условия хранения продуктов (ветеринарные, ветеринарные, вет. справки)		2	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	2	В	2	2
Наличие моющих и дезинфицирующих средств		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	В	3	3
Наличие маркировки, маркировка		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	В	3	3

Условные обозначения: 3 - соответствует требованиям 2 - частично соответствует 1 - не соответствует

Замечания:

Рекомендации: Контролировать сроки годности продуктов, заменить или отремонтировать не исправное холодильное оборудование

Подпись проверяющего: Бадушина А.Н.

С результатами контроля ознакомлены: Ф.И.О.

ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

Карта контроля организации питания в МАДОУ ЦРР – детский сад «Кубэлэк» г. Баймак

Дата проведения: март

Проверяющий: ст. мед. Бадрединова А.Н.

Вопросы контроля. Возрастные группы	Результаты контроля																			
	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя				
	1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25
	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт
Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки	3	3	3	3	3	3	В	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Исправность холодильного и технологического оборудования	2	2	2	2	2	2	В	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Обеспеченность посуды и раздаточного инвентаря	3	3	3	3	3	3	В	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Наличие инструкций	3	3	3	3	3	3	В	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Суточные пробы, отбор и хранение	3	3	3	3	3	3	В	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Температурный режим холодильных оборудований	3	3	3	3	3	3	В	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Соблюдение технологических требований и рецептур блюд	3	3	3	3	3	3	В	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Соблюдение меню (вид, качество, объем)	3	3	3	3	3	3	В	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Маркировка тарной продукции	3	3	3	3	3	3	В	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Правильное ведение журналов по организации питания	3	3	3	3	3	3	В	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Учет товарного соседства, сроков хранения и использования скоропортящихся продуктов	3	3	3	3	3	3	В	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Наличие документы удостоверяющие их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условия хранения продукции (накладные, сертификаты)	3	3	3	3	3	3	В	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Наличие дезинфицирующих средств	2	3	3	3	3	3	В	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Наличие бактерицидной лампы	3	3	3	3	3	3	В	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Условные обозначения: 3 - соответствует требованиям 2 - частично соответствует 1 - не соответствует

Рекомендации: впредь подать заявку на приобретение холодильника, своевременно реализовывать необходимые продукты, чтобы не производить замену меню

Подпись ответственного: Бадрединова А.Н.

С результатами контроля ознакомлены:

ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

Карта контроля организации питания в МАДОУ ЦРР – детский сад «Кубэлтэ» г. Баймак

Дата проведения: апрель

Проверяющий: А.Н. Бадрышина ст. мед.

Вопросы контроля. Возрастные группы	Результаты контроля																			
	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя				
	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29
	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт	Пн.	Вт.	Ср.	Чт	Пт
Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Исправность холодильного и технологического оборудования	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Маркировка посуды и разделочного инвентаря	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Наличие инструкций	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Суточные пробы, отбор и хранение	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Температурный режим холодильных оборудований	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	3	3	3	3
Соблюдение технологических требований в приготовлении блюд	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Соблюдение меню (по качеству, весу, объему)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Сроки готовой продукции	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Своевременное ведение журналов по организации питания	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и рационального использования скоропортящихся продуктов	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Сопроводительные документы, достоверность их оформления в соответствии с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции (сертификаты, этикетки, накладные, вет. справки)	3	3	2	3	2	3	3	3	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Наличие моющих и дезинфицирующих средств	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Кухонный инвентарь, маркировка	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	3	3	3

Условные обозначения: 3 - соответствует требованиям 2 - частично соответствует 1 - не соответствует

Вывод:

Рекомендации: Докупить недостающие термометры для холодильников, заменить сгнившие и имеющие сроки годности, обновить маркировку на уборочном инвентаре

Подпись проверяющего: Бадрышина

С актом ознакомлена: Ch.

ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

Карта контроля организации питания в МАДОУ ЦРР – детский сад «Кубэлэк» г. Баймак

Дата проведения: май

Проверяющий: ст. мс Бабушкина Ф.Н.

Вопросы контроля / Возрастные группы	Результаты контроля																			
	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя				
	30	31		5	6	11		12		13	16	17	18	19	20	23		25	26	27
	Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.
Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки	3	3		3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Исправность холодильного и технологического оборудования	3	3		3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Маркировка посуды и разделочного инвентаря	3	3		3	3			2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3
Наличие инструкций	3	3		3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Суточные пробы, отбор и хранение	3	3		3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Температурный режим холодильных оборудований	3	3		3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Соблюдение технологических требований в приготовлении блюд	3	3		3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Соответствие меню: грамаж, выход (вес, объем)	3	3		3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Маркировка готовой продукции	3	3		3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Своевременное ведение журналов по организации питания	3	3		3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3
Соблюдение товарного соседства, сроков хранения, ограниченного использования скоропортящихся продуктов	3	3		3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Сопроводительные документы удостоверяющие их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условия хранения продукции (сертификаты, этикетки, накладные, вет. справки)	3	3		3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Наличие моющих и дезинфицирующих средств	3	3		3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Кухонный инвентарь, маркировка	3	3		3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Условные обозначения: 3 - соответствует требованиям 2 - частично соответствует 1 - не соответствует

Выявлено:

Рекомендации: обновить маркировку посуд и ножей в мясном цеху, своевременно заполнять журнал бракеража готовой продукции

Подпись проверяющего: Бабушкина

С результатами контроля ознакомлены:

ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

Карта контроля организации питания в МАДОУ ЦРР – детский сад «Кубэлек» г. Баймак

Дата проведения: октябрь

Проверяющий: Н.Н. Бабушкина

Вопросы контроля / Возрастные группы	Результаты контроля																		
	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя			
	5	6	7	8	9	12	13	14	15	16	19	20	21	22	23	26	27	28	29
	Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Пн.	Вт.	Ср.	Чт.
Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Исправность холодильного и технологического оборудования	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Маркировка посуды и разделочного инвентаря	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Наличие инструкций	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Суточные пробы, отбор и хранение	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Температурный режим холодильных оборудований	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Соблюдение технологических требований в организации блюд	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Сезонное меню. Перед выдачей (вес, объем)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Бракераж готовой продукции	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Своевременное ведение журналов по организации питания	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Сопроводительные документы удостоверяющие их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условия хранения продукции (сертификаты, этикетки, накладные, вет. справки)	3	2	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Наличие моющих и дезинфицирующих средств.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Кухонный инвентарь, маркировка	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Условные обозначения: 3 - соответствует требованиям 2 - частично соответствует 1 - не соответствует

Подписи:

Рекомендации: Контролировать сроки выработки и сроки реализации продукции, проверять свежесть, следить за сроками реализации соблюдать соответствие сопроводительных с этикетной поступившего товара

Подпись проверяющего: Бабушкина Н.Н.

С результатами контроля ознакомлены:

ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

Карта контроля организации питания в МАДОУ ЦРР – детский сад «Кубэлек» г. Баймак

Дата проведения: октябрь

Проверяющий: Н.Н. Бабушкина

Вопросы контроля / Возрастные группы	Результаты контроля																		
	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя			
	5	6	7	8	9	12	13	14	15	16	19	20	21	22	23	26	27	28	29
	Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Пн.	Вт.	Ср.	Чт.
Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Исправность холодильного и технологического оборудования	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Маркировка посуды и разделочного инвентаря	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Наличие инструкций	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Суточные пробы, отбор и хранение	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Температурный режим холодильных оборудований	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Соблюдение технологических требований в организации блюд	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Сезонное меню. Перед выдачей (вес, объем)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Бракераж готовой продукции	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Своевременное ведение журналов по организации питания	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Сопроводительные документы удостоверяющие их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условия хранения продукции (сертификаты, этикетки, накладные, вет. справки)	3	2	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Наличие моющих и дезинфицирующих средств.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Кухонный инвентарь, маркировка	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Условные обозначения: 3 - соответствует требованиям 2 - частично соответствует 1 - не соответствует

Подписи:

Рекомендации: Контролировать сроки выработки и сроки реализации продукции, проверять свежесть, следить за сроками реализации соблюдать соответствие сопроводительных с этикетной поступившего товара

Подпись проверяющего: Бабушкина Н.Н.

С результатами контроля ознакомлены:

ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

Карта контроля организации питания в МАДОУ ЦРР – детский сад «Кубэлэк» г. Баймак

Дата проведения: Октябрь 2022

Проверяющий: Н.Н. Бабушкина ст. м/с

Вопросы контроля / Возрастные группы	Результаты контроля																			
	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя				
	3	4	5	6	7	10	11	12	13	14	17	18	19	20	21	24	25	26	27	28
	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт
Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Исправность холодильного и технологического оборудования	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Маркировка посуды и раздаточного инвентаря	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Наличие инструкций	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Суточные пробы, отбор и хранение	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Температурный режим холодильных оборудований	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Выполнение технологических требований в приготовлении блюд	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Соответствие меню (порция, выход блюд, объем)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Бракераж готовой продукции	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Своевременное ведение журналов по организации питания	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Сопроводительные документы удостоверяющие их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условия хранения продукции (сертификаты, этикетки, накладные, вет. справки)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Наличие моющих и дезинфицирующих средств	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Кухонный инвентарь, маркировка	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Условные обозначения: 3 - соответствует требованиям 2 - частично соответствует 1 - не соответствует

Вывод на:

Рекомендации: Еще раз написать требование, о необходимости приобрести холодильник для хранения молочной продукции.

Подпись проверяющего: Бабушкина Н.Н.

С всем планами контроля ознакомлены: