Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №422 г. Челябинска»

Инструментарий оценивания

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 (+/-)	Приме-чания
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, 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

Таблица №1.1

Выполнение натуральных и денежных норм по продуктам питания

№ п/п	Наименование продуктов	Выполнение натуральных и денежных норм																	Сравнительная динамика	
		январь	февраль	март	I квартал	апрель	май	июнь	II квартал	июль	август	сентябрь	III квартал	октябрь	ноябрь	декабрь	IV квартал	Год	Натуральные нормы продуктов питания	Денежные нормы
		% / Руб.	% / Руб.	% / Руб.	% / Руб.	% / Руб.	% / Руб.	% / Руб.	% / Руб.	% / Руб.	% / Руб.	% / Руб.	% / Руб.	% / Руб.	% / Руб.	% / Руб.	% / Руб.	% / Руб.		
1.	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)																			
2.	Хлеб пшеничный																			
3.	Сахар																			
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																			

Таблица №1.2

Выполнение натуральных и денежных норм по продуктам питания

№ п/п	Наименование продуктов	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	Сравнительная динамика (?) *средний показатель процент*
1.	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)													
2.	Хлеб пшеничный													
3.	Сахар													
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

	Факт выполнения натуральных норм	**Факт выполнения денежных норм**	

Наименование продуктов	квартал	½ года	9 месяцев	год	квартал	½ года	9 месяцев	год	Динамика показателей
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 соответствет)
		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 пшенная*		
Завтрак	*Батон с маслом*		
	Чай с сахаром		
2-ой завтрак	*Сок*		
	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		

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)	**Расхождение** *(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:

_____

_____