



приготовления										
Достаточность тепловой обработки										
Потребление приготовленного продукта детьми										
Вкусовые качества пищи										
Выполнение натуральных норм										
Выполнение денежных норм										

**Приложение 2.**  
**Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований к организации питания в ДОУ № \_\_\_\_**

Объекты контроля	Помещение						
	1я группа	2я группа	3я группа	4я группа	5я группа	Пищеблок	Кладовая
Санитарное состояние							
Выполнение режима питания							-
Контрольное блюдо	-	-	-	-	-		-
Маркировка посуды и инвентаря							
Ведение температурного режима холодильников	-	-	-	-	-		
Соблюдение товарного соседства	-	-	-	-	-		
Уборочный инвентарь							
Обработка яиц	-	-	-	-	-		-
Состояние ножей, досок	-	-	-	-	-		-
Состояние моющих средств							
Состояние посуды для приготовления и приема пищи							-
Своевременность переборки овощей	-	-	-	-	-	-	
Наличие инструкций по режиму мытья посуды							-

Содержание ветоши							
Суточная проба	-	-	-	-	-		-
Поточность технологических процессов	-	-	-	-	-		-
Соблюдение норм выдачи пищи							
Правильность закладки продуктов	-	-	-	-	-		-
Снятие остатков	-	-	-	-	-		
Сервировка стола						-	-
Культурно- гигиенические навыки						-	-

Примечание. Поля со значком "-"заполнения не требуют.

**Информация предоставлена редакцией журнала "Справочник руководителя  
дошкольного учреждения"**

**Полная версия статьи "Контроль медицинской работы в ДОУ", 2009 год ([ссылка на статью](#))**

**Дата размещения: 20.07.2010**

**Источник: [Журнал "Справочник руководителя дошкольного учреждения"](#)**