

Карта контроля организации горячего питания во время обеда (проба блюд)

Дата проведения: 10.10.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Капанова Ольга Сергеевна, Шичина Анастасия Александровна

	Вопрос	Да / Нет
1	Имеется ли в организации меню?	да
	- Да, для всех возрастных групп	да
	- Да, но без учета возрастных групп	
	- Нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	- Да	да
	- Нет	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	- Да, по всем дням	да
	- Нет, имеются повторы	
4	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	- Да	да
	- Нет	
5	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?	
	- Да	
	- Нет	нет
6	Органолептические свойства:	
	Внешний вид готового блюда:	
	- Однородная консистенция	да
	- Вязкая консистенция	нет
	- Разваренные овощи	нет
	- Посторонние запахи	нет
	- Слипшиеся комочки	нет
	- Заветренная темная поверхность блюда	нет
	- Розово-красный цвет на разрезе котлет	нет
	- Нет замечаний	нет
	Вкусовые качества блюда:	
	- Насыщенность	да
	- Остаточное послевкусие	да
	- Малосоленое блюдо	нет
	- Посторонний привкус	нет
- Нет замечаний	нет	
7	Выявились ли замечания к приготовлению блюд?	
	- Да	
	- Нет	нет

Выводы: Все блюда соответствует СанПиН, блюда порабавлены зеленью, посторонние запахи отсутствуют

Предложения: обед: куриный суп и тушеная капуста все понравилось.

Подписи проверяющих (Ф.И.О.)

Ольга Капанова
Анастасия Шичина

Карта контроля бракеражного журнала в ЦРР-детский сад № 114

Дата проведения: 10.10.2025

Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин) обед

Ф.И.О. проверяющих Чилина Анастасия Александровна
Казанова Ольга Сергеевна

Соответствует ли время снятия бракеража	Соответствуют ли названия блюд меню, заявленному на кухне	Соответствуют ли результаты оценки и степени готовности блюд	Разрешены ли блюда к реализации	Есть ли подписи всех членов бракеражной комиссии
<i>да</i>	<i>да</i>	<i>да</i>	<i>да</i>	<i>да</i>

Выводы: контроль за качеством приготовления пищи соблюдается
Актуальность сушки и степени готовности блюд соответствует
технология приготовления пищи соблюдается.

Подписи проверяющих: *Чилина А.А.*
Казанова О.С.

Заместитель директора-руководитель структурного подразделения
центра развития ребенка- детский сад № 114



О.С.Борзова

Карта контроля организации питания в группах

Дата проведения: 13.11.2025

Группа, возраст Гебуранка (2-3 года), Белоснежка (3-4)

Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин)

Проверяющие: Талокнова М.Н., Свирева О.А.

Предмет контроля	Оценка (по 5-ти бальной шкале)		Замечания, предложения
Соблюдение режима питания (время, вид)	5		—
Доставка и раздача пищи в группе	5		—
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	5		—
Сервировка столов (эстетика, аккуратность)	5		—
Есть ли факты выдачи детям остывшей пищи	нет		—
Соблюдение правил личной гигиены работниками группы (внешний вид, спец. одежда)	5		—
Умеют ли дети пользоваться столовыми приборами	5		—
Пользуются бумажными салфетками (без напоминания/ с напоминанием)	5		—
Выявлены ли замечания по качеству и количеству пищи	Да	Нет	
		нет	

Выводы: созданы условия для приема пищи, блюда все теплые. Дети умеют пользоваться столовыми приборами.

Замечаний нет

Подпись проверяющих:

Талокнова М.Н.
Свирева О.А. (Зел)



Зам. директора-руководитель
структурного подразделения ЦРР-детский сад № 114
С.С. Борзова

**Карта контроля организации горячего питания во время обеда
(проба блюд)**

Дата проведения: 27.01.2026

Инициативная группа, проводившая проверку: Жуанова ОС
Чинна В.А.

	Вопрос	Да / Нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	- Да, для всех возрастных групп	да
	- Да, но без учета возрастных групп	
	- Нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	- Да	да
	- Нет	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	- Да, по всем дням	да
	- Нет, имеются повторы	
4	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	- Да	да
	- Нет	
5	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?	
	- Да	
	- Нет	нет
6	Органолептические свойства:	
	Внешний вид готового блюда:	
	- Однородная консистенция	да
	- Вязкая консистенция	-
	- Разваренные овощи	нет
	- Посторонние запахи	нет
	- Слипшиеся комочки	нет
	- Заветренная темная поверхность блюда	нет
	- Розово-красный цвет на разрезе котлет	нет
	- Нет замечаний	нет
	Вкусовые качества блюда:	
	- Насыщенность	да
	- Остаточное послевкусие	да
	- Малосоленое блюдо	нет
	- Посторонний привкус	нет
- Нет замечаний	нет	
7	Выявились ли замечания к приготовлению блюд?	
	- Да	
	- Нет	нет

Выводы: Замечаний нет. Все требования соблюдены.
Блюда понравилась темп. нет посторонних
Предложения: запахов нет
предложений нет, все очень понравилось.

Подписи проверяющих (Ф.И.О.)

Жуанова ОС
Чинна В.А.

Карта контроля организации питания в группах

Дата проведения: 27.01.2026

Группа, возраст Землянично (5-6л) Нежная (4-5л)

Режимный момент (завтрак, обед, полдник, ужин) обед

Проверяющие: Журавлева ОС, Милина АД

Предмет контроля	Оценка (по 5-ти бальной шкале)		Замечания, предложения
Соблюдение режима питания (время, вид)	5		нет
Доставка и раздача пищи в группе	5		нет
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	5		нет
Сервировка столов (эстетика, аккуратность)	5		нет
Есть ли факты выдачи детям остывшей пищи	5		нет
Соблюдение правил личной гигиены работниками группы (внешний вид, спец. одежда)	5		нет
Умеют ли дети пользоваться столовыми приборами	5		нет
Пользуются бумажными салфетками (без напоминания/ с напоминанием)	5		нет
Выявлены ли замечания по качеству и количеству пищи	Да	Нет	нет
		нет	

Выводы: Собраны условия для приема пищи, правила личной гигиены соблюдены. Дети умеют пользоваться столовыми приборами и бумажными салфетками. Все в порядке.

Подпись проверяющих:

Журавлева ОС
Милина АД



Зам. директора

С.С. Борзова

Карта контроля организации питания в группах

Дата проведения: 26.02.2026

Группа, возраст детишек 1-2 года, соберашка 2-3 года

Режимный момент (завтрак, обед, полдник,

ужин) ужин

Проверяющие: Каганова ОС Чинина ИТ

Предмет контроля	Оценка (по 5-ти бальной шкале)		Замечания, предложения
Соблюдение режима питания (время, вид)	5		
Доставка и раздача пищи в группе	5		
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	5		
Сервировка столов (эстетика, аккуратность)	5		
Есть ли факты выдачи детям остывшей пищи	5		
Соблюдение правил личной гигиены работниками группы (внешний вид, спец. одежда)	5		
Умеют ли дети пользоваться столовыми приборами	да		
Пользуются бумажными салфетками (без напоминания/ с напоминанием)	да		
Выявлены ли замечания по качеству и количеству пищи	Да	Нет	
		нет	

Выводы: Детишек нетамно соблюден, правила личной гигиены соблюдаемы, замечаний по качеству и количеству пищи нет.

Подпись проверяющих:

ИТ Чинина ИТ
ОС Каганова ОС

Зам. директора-руководитель
структурного подразделения ЦРР детский сад № 114



С.С. Борзова

**Карта контроля организации горячего питания во время учиние
(проба блюд)**

Дата проведения: 26.02.2026

Инициативная группа, проводившая проверку: Чинина А.А.

Журанова О.С.

твердожелезная запеканка с соусом, май

	Вопрос	Да / Нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	- Да, для всех возрастных групп	да
	- Да, но без учета возрастных групп	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	- Да	да
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	- Да, по всем дням	да
4	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	- Да	да
5	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?	
	- Нет	нет
6	Органолептические свойства:	
	Внешний вид готового блюда:	
	- Однородная консистенция	да
	- Вязкая консистенция	нет
	- Разваренные овощи	нет
	- Посторонние запахи	нет
	- Слипшиеся комочки	нет
	- Заветренная темная поверхность блюда	нет
	- Розово-красный цвет на разрезе котлет	нет
	- Нет замечаний	нет
	Вкусовые качества блюда:	
	- Насыщенность	да
	- Остаточное послевкусие	приятное
	- Малосоленое блюдо	нет
- Посторонний привкус	нет	
- Нет замечаний	нет	
7	Выявились ли замечания к приготовлению блюд?	
	- Нет	нет

Выводы: Все требования были соблюдены, замечаний к исполнению нет.

Предложения: не понравилась

Подписи проверяющих (Ф.И.О.)

Чинина А.А.
Журанова О.С.

Карта контроля санитарно-гигиенического состояния пищеблока

Дата проведения: 20.03.2026

Проверяющие: Ашеше М.С.
Чилимова Ю.А.

Предмет контроля	Оценка (по 5-ти бальной шкале)	Замечания, предложения
Чистота помещений	5	нет
Условия хранения и сроки годности продуктов на складе	5	нет
Наличие и состояние рабочего инвентаря (баки, кастрюли, ковши)	5	нет
Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока (внешний вид, спец.одежда)	5	нет
Соблюдение графика выдачи пищи на группы	5	нет

Выводы: санитарно-гигиеническое состояние пищеблока соответствует установленным требованиям, условия хранения и сроки годности продуктов в норме, внешний вид персонала кухни, соответствует установленной норме.

Подпись проверяющих:

М.С. Ашеше
Ю.А. Чилимова

Зам. директора / руководитель
структурного подразделения ИРР детский сад № 114



С.С. Борзова