

**Карта контроля по соблюдению санитарно-гигиенических условий в СП ГБОУ
ООШ с. Купино детский сад «Теремок»**

Вопросы контроля	Критерии оценки		
	Выполняется	Частично выполняется	Не выполняется
Контроль территории СП			
Контроль за исправностью наружного электрического освещения	+		
Контроль за санитарным состоянием тентовых навесов групповой площадки	<i>ведётся работа по разработке специального регламента ремонта круглых веранд</i>		
Контроль за исправностью игрового оборудования на участке	+		
Контроль за сменой песка в песочнице	+		
Контроль за наличием укрывного материала на песочнице	+		
Контроль песка, земли на соответствие гигиеническим нормативам (акт)	+		
Контроль за уборкой территории	+		
Контроль за поливом территории перед приемом детей	+		
Контроль за состоянием зеленых насаждений	+		
Контроль за техническим состоянием здания			
Контроль технического осмотра здания (акт осмотра)	<i>1 раз в год</i>		
Контроль за системой очистки вентиляционных систем	<i>1 раз в год</i>		
Контроль за санитарным содержанием помещений в младшей разновозрастной			

группе			
Групповая комната	+		
Групповая комната	+		
Игрушки	+		
Стулья	+		
Столы	+		
Ковровые покрытия	+		
Туалетная комната	+		
Горшки	+		
Раковины	+		
Ванна	+		
Унитазы	+		
Спальная комната	+		
Смена постельного белья	<i>1 раз в 7 дней</i>		
Маркировка постельных принадлежностей	+		
Приемная комната	+		
Шкафы	+		
Музыкальный зал	+		
Стиральная	+		
Контроль за санитарным содержанием помещения в старшей разновозрастной группе			
Групповая комната	+		
Групповая комната	+		
Игрушки	+		
Стулья	+		
Столы	+		
Ковровые покрытия	+		

Туалетная комната	+		
Горшки	+		
Раковины	+		
Ванна	+		
Унитазы	+		
Спальная комната	+		
Смена постельного белья	1 раз в 7 дней		
Маркировка постельных принадлежностей	+		
Приемная комната	+		
Шкафы		каждый день включается	
Контроль за санитарным содержанием помещения пищеблока			
Технологическое и холодильное оборудование	+		
Моечное оборудование	+		
Маркировка кухонного инвентаря и посуды	+		
Вытяжные системы вентиляции	+		
Мытье кухонной посуды	+		
Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда	+		
Стол	+		
Доски, ножи	+		
Кухонная посуда	+		
Моечные ванны	+		
Пищевые отходы	+		
Генеральная уборка на пищеблоке	+		
Дезинсекция и дератизация	+		

Контроль к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий			
Хранение пищевых продуктов	+		
Контроль поступающих продуктов	+		
Температурный режим в холодильном оборудовании	+		
Товарное соседство	+		
Контроль к технологическим процессам приготовления блюд			
Обработка яиц	+		
Температурный режим блюд	+		
Витаминизация блюд	+		
Контроль бракеража готовой продукции	+		
Суточные пробы готовой продукции	+		
Запрещенные продукты для детей	+		
Питьевой режим	+		
Контроль меню			
Калорийность	+		
Контроль готовых блюд согласно технологическим картам	+		

Рекомендации:

1. Соблюдать требования к содержанию детских меню в младшей и старшей разновозрастных группах.
2. Регулярно осуществлять отчеты педагогов об организации питания в семье.

Ответственные за контроль: ст. воспитатель

Варф | Вердеева И.И.

калькулятор

Кли | Черненко В.И.

21.12.2022г.