|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано****Председатель совета** **родителей****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.В.Бардакова Дата 1 . 09. 2016 г.**  |  **Утверждено** **Заведующий МКДОУ «Детский сад** **№ 17»**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Долгих А.М.**  **Приказ по МКДОУ «ДС №17» № 20 от 01.09.2016г.**  |

**Алгоритм
 «Организация контроля за питанием в ДОУ»**

| **№** | **Объект контроля** | **Ответственный** | **Периодичность** | **Инструмент****контроля** | **Форма** **контроля** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Соблюдение натуральных норм питания | Медработник  | Ежедневно | Накопительная ведомость | Составление меню |
| Заведующий | 1 раз в 10 дней | Анализ, утверждение |
| Кладовщик | 1 раз в 10 дней | Накопительная ведомость | Анализ |
| бухгалтерия | 1 раз в месяц | Накладные | Экономический анализ |
| 2 | Качество приготовления пищи | Медработник  | Ежедневно | Журнал «Бракераж готовой продукции» | Технологические карты |
| Заведующий | Периодически (по циклограмме) | Снятие пробы | Технологические карты |
| Бракеражная комиссия | Ежедневно  | Снятие пробы  | Журналы«Бракераж гото­вой продукции» |
| 3 | Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов | Медработник | Ежедневно | Журнал«Бракераж сырой продукции | Анализ, учет |
| Кладовщик | Ежедневно |  | Анализ, учет |
| Заведующий | Выборочно  | Акт проверки | Анализ документации |
| Бракеражная комиссия | 1 раз в месяц | Акт проверки |
| 4 | Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках | Медработник (шеф­повар) | Ежедневно | Журнал«Регистрации температурно­влажностного режима в кладовых (овощная и продуктовая) и холодильном оборудовании» | Проверка,запись в журнале |
| 5 | Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов | Медработник | При поступлении продуктов | Ежедневно  | Акты |
| Кладовщик |
| 6 | Закладка продуктов в котел | Медработник | Ежедневно | Сотрудники согласно приказа(по графику) | Анализ документации, взвешиваниепродуктов |
| Ответственный за закладку | Ежедневно  |
| 7 | Маркировка посуды, оборудования | Медработник | Постоянно | Оперативный контроль, ДРК | Наблюдение |
| Заведующий | 1 раз в месяц, при нарушениях | ДРК | Наблюдение, анализ документации |
|  Завхоз,кладовщик | При подготовке д/с к учебному году, при поступлении заявок | Оперативный контроль | Отчет длязавед. д/с |
| 8 | Норма выхода блюд(вес, объем) | Медработник  | Ежедневно | Периодическое составление акта | Контрольное взвешивание блюд |
| Бракеражная комиссия | Ежедневно  | Журнал «бракеража готовой продукции» |
| Заведующий  | По циклограмме | Журнал «бракеража готовой продукции», карта оперативного контроля |  |
| Ревизоры ОО ­ | По плану | Акты проверок | Контрольное взвешивание |
| 9 | Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых | Медработник  | Ежедневно | «Журнал санитарно­технического состояния и санитарного содержания помещений пищеблока (журнал визуального производственного контроля пищеблока)»  | Наблюдение |
| 1 раз в месяц | ДРК | Анализ  |
| Заведующий | 1 раз в неделю | Планерка | Наблюдение, анализ документации |
| 1 раз в месяц | Документация медсестры |
| Завхоз | 1 раз в 3 месяца  | Журналы Акты проверок | Анализ документации,наблюдение,ДРК |
| При подготовке к новому учебному году | Отчет длязаведующего | Наблюдение |
| 10 | Калорийность пищевого рациона | Медработник  | Ежедневное заполнение документации | Технол. карта, подсчет энергетич. ценности | Анализ,запись в журнале |
| Заведующий  | 1 раз в месяц | Сводная таблица | Сравнительн. анализ показателей |
| 11 | Соблюдениеправил личной гигиены сотрудниками | Медработник  | Ежедневно | «Журнал здоровья» | Осмотр, запись в журналах |
|  |  | Медсестра | 1 раз в квартал | «Журнал регистрации мед. осмотров». Санитарные книжки | Анализ документов. Запись в журнале |
| Заведующий | 1 раз в квартал | Журналы. Санитарные книжки | Анализ документации |
| 12 | Соблюдениеграфика режима питания | Медработник,заведующий | Ежедневно | Соблюдение графика выдачи продуктов в группы | Оперативный контроль |
| 13 | Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад | Медработник,кладовщик | При поступлении продуктов | Технические документы,сертификаты качества, счета­фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» | Анализ документации |
| Заведующий | 1 раз в месяц (по циклограмме) |
| 14 | Норматино­правовая база по организации питания | Заведующий,медработник,кладовщик,Завхоз | Постоянно | Законодательныедокументы, правила, требования | Изучение, выработка управленческихрешений,разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д. |
| 15 | Использование дезинфекционных средств | Медработник | Ежедневно | Журнал использования дез. средств | Запись, анализ |
| Завхоз | 1 раз в квартал |
| 16 | Исполнение предписаний, замечаний, нарушений | Заведующий,медработник, Завхоз | В установленные сроки | Отчет, справки, акты и т.д. | Исполнение предписаний |
| 17 | Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка | Медработник | 1 раз в 10 дней | Накопительная ведомость | Анализ,рекомендации |
| Заведующий | 1 раз в 10 дней | Накопительная ведомость | Анализ,рекомендации |
| 18 | Заявка продуктов питания | Медработник кладовщик | Ежедневно | Бланки заказа | Анализ  |
| 19 | Организация питания в учебно­воспитательном процессе | Заведующий | По циклограмме | Карточки контроля, календарные планы, режимные процессы, дид. игры, диагностические срезы | Наблюдение, анализ результатов |
| Ст. воспитатель | По циклограмме |
| Воспитатели  | По плану  | Работа по организации питания | Дидактические игры, папки­передвижки для родителей с рекомендациями по организации питания дома |
| 21 | Правила мытья посуды и инвентаря | Медработник  | 1 раз в неделю  |  | Наблюдение, опрос |
| 22 | Правила обработки скорлупы яиц | Шеф-­повар | Ежедневно  |  | Наблюдение, опрос |

|  |  |
| --- | --- |
| **Согласовано****Председатель совета** **родителей****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.В.Бардакова Дата 1 . 09. 2016 г.**  |  **Утверждено** **Заведующий МКДОУ «Детский сад** **№ 17»**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Долгих А.М.**  **Приказ по МКДОУ «ДС №17» № 20 от 01.09.2016г.**  |

**Акт обследования ДОУ по организации питания детей**

(используется для производственного контроля

 и для контроля, осуществляемого коллегиальными органами)

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ года

обследования детского сада \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

по адресу:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Комиссия в составе: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В присутствии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_провели проверку организации и ведения производственного контроля по питанию в детском саду и выявили следующее:

| **№****п/п** | **Показатели** | **Оценка** | **Рекомендации** |
| --- | --- | --- | --- |
| **+ – соответ.** **­ – не соответ.** **v – частич.** **соответст.** |
| 1 | **Нормативно­правовое обеспечение организации питания детей в д/с:** |  |  |
| 1. наличие:
 |  |  |
|  – у заведующей (полного пакета) |  |  |
|  – у диетсестры (полного пакета) |  |  |
| – на пищеблоке: |  |  |
| – у повара: |  |  |
| * Типовой рацион питания детей
 |  |  |
| * Технологические карты
 |  |  |
| * Таблицы отходов пищевых продуктов и блюд при холодной кулинарной обработке
 |  |  |
| * Нормы потерь массы продуктов и блюд при тепловой обработке
 |  |  |
| * Показатели выхода и нормы влажности для каш различной консистенции
 |  |  |
| * Примерное количество жидкости (молока и воды) для крупяных каш разной густоты и их время варки
 |  |  |
| * Журнал отходов
 |  |  |
| * Инструкция «Правила обработки куриных яиц»
 |  |  |
| * Инструкции по обработке и мытью кухонной посуды и инвентаря
 |  |  |
| – у кладовщика: |  |  |
| * Типовой рацион питания детей
 |  |  |
| * План поставки продуктов
 |  |  |
| * Журнал заказа продуктов
 |  |  |
| * Журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья» (исполнение приказа СЗОУО от 13.10.2008г. № 684 «О введении обязательных форм документации по организации питания детей):

– компетентность ведения журнала– действенная отметка о взаимодействии с поставщиками |  |  |
| 1. аккуратность и рациональность оформления:
 |  |  |
|  – у заведующей |  |  |
|  – у диетсестры |  |  |
|  – у повара |  |  |
| – у кладовщика |  |  |
|  | 1. наглядность:
 |  |  |
| * + стенды:
 |  |  |
|  – эстетика |  |  |
| – содержание |  |  |
| * график закладки продуктов в котел
 |  |  |
| * ответственные за закладку продуктов в котел
 |  |  |
| * выход объема порций на 1 ребенка
 |  |  |
| * график выдачи готовой продукции с пищеблока в группы
 |  |  |
| * меню на день (для родителей):
 |  |  |
|  – подписи администрации и диетсестры |  |  |
|  – объем выхода готового блюда |  |  |
|  – пищевая ценность рациона питания |  |  |
|  – рекомендуемый ужин (желательно) |  |  |
| * контрольное блюдо:
 |  |  |
|  – место расположения |  |  |
|  – эстетика |  |  |
|  – достоверность по возрасту детей (наличие маркировки на чайной паре): |  |  |
| \* ясли (100, 150,180) |  |  |
| \*\* д/с (100, 180, 193) |  |  |
| 2 | **Приказы руководителя на новый учебный год (наличие, полнота содержания):** |  |  |
|  – о питании сотрудников |  |  |
|  – об ответственных за закладку продуктов в котел |  |  |
|  – о графике закладки продуктов в котел |  |  |
|  – о графике выдачи готовой продукции с пищеблока по группам |  |  |
|  – о создании бракеражной комиссии  |  |  |
| – о создании комиссии по снятию остатков продуктов питания в продуктовой кладовой |  |  |
| – о порядке оформления дополнительного питания на детей |  |  |
| 3 | **Оформление «меню­требования» на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок:** |  |  |
| * использование программного продукта «1с: Школьное Питание ПРОФ»:
 |  |  |
|  – используют |  |  |
|  – пишут от руки (указать причину) |  |  |
| * наличие виз ответственных лиц
 |  |  |
| * достоверность данных в меню­требовании:
 |  |  |
|  – по количеству детей: в меню / фактическое присутствие: |  |  |
|  соответствует |  |  |
| * не соответствует (указать «насколько» и «почему расхождения»)
 |  |  |
|  |  – своевременность оформления возвратов и дополнений к меню / соответственно наличие изменения выхода готового блюда в Журнале контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции |   |  |
| 4 | **Ведение документации:** |  |  |
| 1. накопительная ведомость:
 |  |  |
| – в компьютерном варианте  |  |  |
| – в рукописном варианте |  |  |
|  – выполнение натуральных норм продуктов на 1 ребенка |  |  |
|  – выполнение денежных норм |  |  |
|  – причины отклонений от выполнения нормативов: |  |  |
| * денежных норм
 |  |  |
| * натуральных норм
 |  |  |
| 1. Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции:
 |  |  |
|  – органолептический контроль (работа бракеражной комиссии) |  |  |
|  – разрешение на выдачу (соответствие времени) |  |  |
|  – ведение по единой форме |  |  |
|  | 1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья:
 |  |  |
|  – органолептический контроль |  |  |
| – выполнение сроков реализации продуктов |  |  |
|  – ведение по единой форме |  |  |
| 1. наличие и ведение Журнала контроля закладки основных продуктов питания в котел
 |  |  |
| 1. наличие и ведение Журнала отходов
 |  |  |
| 1. наличие и ведение Журнала контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе)
 |  |  |
| 1. наличие и ведение Журнала регистрации температурно­влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ
 |  |  |
| 5 | План санитарно­противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно­противоэпидемиологических мероприятий  |  |  |
| 1. наличие
 |  |  |
| 1. соответствие текущему году (1 и 2 лист)
 |  |  |
| 1. наличие удостоверения у ответственного за проведение производственного контроля
 |  |  |
| 1. результаты отбора проб по контрольным точкам на пищеблоке (ЦГиЭ – 1 раз в год):
 |  |  |
|  – готовые блюда на соответствие СанПиН |  |  |
| – смывы с объектов внешней среды на наличие БГКП (только пищеблок) |  |  |
| 6 | Контроль за организацией питания детей в детском саду: |  |  |
| *ДРК* |  |  |
| 1. другие формы контроля
 |  |  |
| 1. итоги мониторинга состояния работы по результатам контроля
 |  |  |
| 7 | Санитарное состояние помещений: |  |  |
| 1. пищеблока:
 |  |  |
|  – горячий цех |  |  |
|  – мясо­рыбный (заготовочный) цех |  |  |
|  – цех по обработке овощей (первичн., вторичн.) |  |  |
|  – котломоечная |  |  |
| 1. *кладовых:*
 |  |  |
|  – овощной кладовой |  |  |
|  – продуктовой кладовой |  |  |
| 8 | Выполнение санитарно­эпидемиологических правил и нормативов 2.4.1.1249­03: |  |  |
| * 1. на пищеблоке:
 |  |  |
|  – горячий цех |  |  |
|  – мясо­рыбный (заготовочный) цех |  |  |
|  – цех по обработке овощей (первичной, вторичной) |  |  |
|  – котломоечная |  |  |
| * 1. кладовые:
 |  |  |
|  – овощная кладовая |  |  |
|  – продуктовая кладовая |  |  |
|  – холодильное оборудование: |  |  |
| * + - технологическое состояние
 |  |  |
| * + - санитарное состояние (шуба и т.п.)
 |  |  |
| * + - соответствие температурному режиму
 |  |  |
| * 1. место для питания сотрудников
 |  |  |
| * 1. место для обработки яиц:
 |  |  |
| * стол (или отдельное помещение)
 |  |  |
| * емкости (не менее 4­х): чистота, безопасность (сколы)
 |  |  |
| * наличие халата
 |  |  |
| * наличие перчаток
 |  |  |
| * наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ
 |  |  |
| * наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа)
 |  |  |
|  | * наличие тетради по обработке яиц
 |  |  |
| * знание сотрудниками механизма обработки яиц
 |  |  |
| * 1. уголок бракеражной комиссии
 |  |  |
|  – пищевой термометр |  |  |
|  – тарелки с отметкой веса |  |  |
|  – вилка, ложка, нож |  |  |
|  – линейка |  |  |
| 9 | Результаты производственного контроля за выходом готовой продукции в соответствии с «меню­требованием»: |  |  |
|  – 1­е блюда (по меню / факт / расхождение) |  |  |
|  – гарниры (по меню / факт / расхождение |  |  |
|  – салат (по меню / факт / расхождение) |  |  |
|  – порционные блюда (по меню / факт / расхождение) |  |  |
|  – (по меню / факт / расхождение) |  |  |
|  – наличие литража на котлах |  |  |
|  – наличие литража на разливных ложках |  |  |
|  – наличие маркировки веса на групповой таре |  |  |
|  – знание медработниками механизма проверки выхода блюд |  |  |
|  |  – правильность выдачи поварами готовой продукции с пищеблока в группы |  |  |
|  – соответствие температурного режима блюд при отпуске в группы: |  |  |
|  – горячие блюда |  |  |
|  – компот |  |  |
|  – вторые блюда и гарнир |  |  |
| 10 | Организация питания в группах: |  |  |
| 1. *безопасность столовой и кухонной посуды*
 |  |  |
| 1. *хранение столовых приборов*
 |  |  |
| 1. *организация питьевого режима*
 |  |  |
| 1. *наличие маркировки, литража и веса на кухонной посуде*
 |  |  |
| 1. *наличие маркировки объема на разливных ложках*
 |  |  |
| 1. *соблюдение очередности подачи готовых блюд*
 |  |  |
| 1. *соблюдение нормы выдачи детям в соответствии с меню­требованием*
 |  |  |
| 1. *наличие инструкций по мытью столовой кухонной посуды*
 |  |  |
| 1. *общее санитарно­эпидемиологическое состояние зоны питания*
 |  |  |
| 11 | Охрана труда и техники безопасности: |  |  |
| 1. *наличие инструкций на местах*
 |  |  |
| 1. *выполнение инструкций (оборудованность рабочих мест)*
 |  |  |

Выводы[[1]](#footnote-1):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Подписи сторон:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (организация и ведение производственного контроля за питанием в детском саду находится на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне). [↑](#footnote-ref-1)