|  |  |
| --- | --- |
| **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, взвешивание  продуктов |
| 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 для  завед. 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 для  заведующего | 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 | Соблюдение  правил 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 | Соблюдение  графика 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 | Законодательные  документы, правила, требования | Изучение, выработка управленческих  решений,  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)