

**Технологическая карта оценки питания и медицинского сопровождения  
/в показателях и индикаторах/**

Баллы: 0 – не соответствуют, 1 – частично соответствуют; 2 полностью соответствуют.

№	Показатели / Индикаторы	Результаты самообследования	Баллы эксперта
		Баллы (от 0 до 2)	
<b>I. Показатели, характеризующие общие критерии оценки качества организации питания</b>			
1.1	Технологическое и холодильное оборудование, инвентарь, посуда, тара находятся в исправном состоянии.		
1.2	На кухонном инвентаре и посуде для сырых и готовых пищевых продуктов имеется маркировка.		
1.3	Соблюдаются условия хранения сырой и готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.		
1.4	Мытьё посуды и технологического оборудования осуществляется с соблюдением температурного режима.		
1.5	Соблюдается график генеральной уборки помещений и оборудования.		
1.6	Осуществление своевременной дератизации.		
1.7	Наличие документов на пищевые продукты и продовольственное сырьё, подтверждающих их качество и безопасность (ярлычков, сертификатов, удостоверений).		
1.8	Качественно ведётся журнал «Бракераж сырых продуктов».		
1.9	Обеспечена правильность хранения скоропортящихся продуктов в холодильном оборудовании.		
1.10	Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании.		
1.11	Соблюдений условий хранения продуктов в складских помещениях.		
1.12	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам.		
1.13	Соблюдение условий обработки яиц.		
1.14	Соблюдение производства готовых блюд в соответствии с технологическими картами.		
1.15	Соблюдение норм и графика выдачи готовой пищи на пищеблоке, на группах.		

1.16	Наличие контрольных блюд.		
1.17	Организация правильного питьевого режима.		
1.18	Наличие и соблюдение примерного меню.		
4.19	Ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции.		
1.20	Наличие технологических карт.		
1.21	Соблюдение норм расхода продуктов питания.		
1.22	Наличие и правильность отбора суточных проб готовой продукции.		
	Итого		
<b>Максимальное количество баллов по показателю</b>		<b>44</b>	<b>44</b>
<b>2. Показатели, характеризующие общий критерий оценки качества оснащённости помещений для работы медицинского персонала</b>			
2.1	Наличие в медицинском блоке процедурного кабинета с необходимым оборудованием.		
2.2	В организации пространства группы имеется наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи.		
2.3	Наличие в медицинском блоке медицинского кабинета.		
2.4	Наличие в медицинском блоке туалета для приготовления дезинфицирующих растворов.		
	Итого		
<b>Максимальное количество баллов по показателю</b>		<b>8</b>	<b>8</b>
	Итого		
<b>Максимальное количество баллов по всем показателям</b>		<b>52</b>	<b>52</b>