



Утверждаю
Заведующий МБДОУ д/с № 15
/К.Г. Кудряшова/
«11» января 2021г.

Контроль за организацией питания в ДОУ.

Мероприятия	Дата	Исполнители
1. Контроль за поступлением продуктов питания в ДОУ: <ul style="list-style-type: none">• своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания;• наличие маркировочных ярлычков (производитель товара, срок реализации);• наличие промышленных ярлычков на кисломолочную продукцию, молоко;• правильность и своевременность поступления сертификатов качества;• оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).	ежедневно	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация, повар.
2. Контроль за закладкой продуктов при приготовлении блюд.	ежедневно	Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание.
3. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий: <ul style="list-style-type: none">• соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;• тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурный режим).	ежедневно	Бракеражная комиссия, ответственный за питание.
4. Особенности приготовления блюд питания: <ul style="list-style-type: none">• оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовых	ежедневно	Бракеражная комиссия, ответственный за питание.

<p>блюды);</p> <ul style="list-style-type: none"> • контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи. 		
<p>5. Контроль за санитарным режимом пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в цехах; • соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи; • оснащенность производственным инвентарем, кухонной посудой, разделочными досками, маркировка, условия хранения; • организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств; • организация и качество мытья кухни; • соблюдение режима уборки помещения, наличие и соблюдения графика генеральной уборки, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения, сбор пищевых отходов; • соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока. 	<p>ежедневно</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в неделю</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p>	<p>Администрация, ответственный за питание.</p>
<p>6. Контроль за закладкой продуктов при приготовлении блюд</p>	<p>ежедневно</p>	<p>Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание.</p>
<p>7. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наличие утвержденного 10-ти дневного меню и технологических карт; • правильность составления меню-раскладки, правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд; • контроль за выполнением суточного набора продуктов; • подсчет калорийности и соблюдения норм питания; коррекция питания 	<p>ежедневно</p>	<p>Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание.</p>

<p>соответственно фактическому количеству детей:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение правильной закладки продуктов при приготовлении пищи; • контроль наличия остатков продуктов; • соблюдение технологического процесса. 		
<p>8. Контроль за организацией приема пищи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдения графика выдачи пищи с пищеблока; • соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи); • условия приема, сервировка столов, культура приема пищи; • соблюдение детьми правил личной гигиены (мытьё рук) <p>• объем и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи</p> <p>• организация и соблюдение питьевого режима.</p>	<p>ежедневно</p>	<p>Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание.</p>
<p>9. Подведение итогов работы за учебный год</p>	<p>июнь</p>	<p>Администрация</p>