

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка-
«Детский сад № 104 «Ладушка» городского округа «город Якутск»

«Согласовано»

старшая медсестра

Васильева М.В.

М.В. Васильева
01.09 2020 г.

«Утверждаю»

Заведующая д/с №104

Веретельникова М.В.



М.В. Веретельникова
07.09 2020 г.

Контроль

**за организацией питания в МБДОУ ЦРР - Д/с № 104 «Ладушка»
на 2020 – 2021 уч. год**

Мероприятия	Дата	Исполнители
1. Контроль за поступлением продуктов питания в ДОУ: · 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, шеф – 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: · 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. Особенность приготовления блюд детского питания: · оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовых блюд); · контроль за правильностью отбора и хранения суточной	ежедневно	Бракеражная комиссия, ответственный за питание.

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. 	1 раз в неделю	Администрация, ответственный за питание.
6. Контроль за закладкой продуктов при приготовлении блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание.
<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 соответственно фактическому количеству детей; · соблюдение правильной закладки продуктов при приготовлении пищи; · контроль наличия остатков · соблюдение технологического процесса. 	ежедневно	Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание.
<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 (мытье рук) · объем и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи · организация и соблюдение питьевого режима. 	ежедневно	Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание.
9. Подведение итогов работы за учебный год	июнь	Администрация