

**План контроля на 2024г - 2025г учебный год по теме  
«Организация питания в МАДОУ № 8 «Детский сад общеразвивающего  
вида»**

| № | Тема контроля | Кратность контроля | Показатели контроля | Ответственный |
|---|---------------|--------------------|---------------------|---------------|
|---|---------------|--------------------|---------------------|---------------|

Организация приготовления пищи на пищеблоке

|   |  |                 |   |  |
|---|--|-----------------|---|--|
| 1 | Проверка качества продуктов питания при приемке от поставщика  | 2 раза в неделю | Наличие и правильность оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания  | Бракеражная комиссия   |
| 2 | Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов   | 1 раз в месяц   | Соблюдение товарного соседства при транспортировке продуктов, санитарное состояние кузова   | Старшая мед.сестра Соколова А.С.-Б/л<br>Завхоз Макарова Л.К.и шеф-повар Бердюгина Д.Э.                           |
| 3 | Контроль условий хранения и сроков годности продуктов питания  | 1 раз в месяц   | Проверка соблюдения сроков реализации продуктов питания, использования скоропортящихся продуктов  | Бракеражная комиссия<br>Завхоз Макарова Л.К.и шеф-повар Бердюгина Д.Э.   |
| 4 | Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, температурный режим готовой пищи, холодильного оборудования | 1 раз в неделю  | Полнота, правильность и своевременность ведения документации (накопительная ведомость, бракераж сырой и готовой продукции, температурный режим в складских и производственных помещениях; соблюдение правил личной гигиены) | Ответственный за организацию питания Завхоз Макарова Л.К.и шеф-повар Бердюгина Д.Э.<br>Заведующая А.М.Герасимова |
| 5 | Закладка продуктов, технология приготовления пищи  | Ежедневно       | Закладка основных продуктов в котел по графику, соблюдение весовых норм закладки и технологии приготовления блюд  | Бракеражная комиссия ,<br>Завхоз Макарова Л.К.и шеф-повар Бердюгина Д.Э.   |
| 6 | Поточность производственных процессов  | Ежедневно       | Недопустимость встречных пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары  | Ответственный за организацию питания Завхоз Макарова Л.К.и шеф-повар Бердюгина Д.Э.                              |

|                               |   |                                 |   |  |
|-------------------------------|---|---------------------------------|---|--|
| 7                             | Бракераж готовой продукции                  | Ежедневно                       | Проверка качества готовой пищи:<br>снятие пробы проверка веса порции:<br>выход по меню и выход по факту   | Ответственный за организацию питания Завхоз Макарова Л.К.и шеф-повар Бердюгина Д.Э.                  |
|                               |   |                                 |   | Бракеражная комиссия;<br>Заведующая Герасимова А.М   |
| 8                             | Выдача питания с пищеблока на группы        | Ежедневно                       | Соблюдение режима выдачи питания поваром, объем выдаваемых блюд в группы  | Завхоз Макарова Л.К.и шеф-повар Бердюгина Д.Э.<br>Заведующая Герасимова А.М                          |
| 9                             | Столовая посуда, кухонный инвентарь         | 3 раза в месяц<br><br>Ежедневно | Качество столовой посуды и кухонного инвентаря. Соблюдение маркировки на посуде и инвентаре.<br>Контроль за качеством мытья кухонной посуды               | Завхоз Макарова Л.К.(1 корпус)<br>Зам по АХЧ Куколь О.В.(2 корпус)                                   |
| 10                            | Организация условий труда на рабочих местах | 1 раз в месяц                   | Состояние электрооборудования. Освещенность помещений. Состояние вентиляции. Температурный режим  | Завхоз Макарова Л.К.(1 корпус)<br>Зам по АХЧ Куколь О.В.(2 корпус)<br>председатель ППО Новикова М.В. |
| 11                            | Санитарное состояние помещений пищеблока    | 1 раз в месяц,<br>ежедневно     | Проведение генеральной уборки. Обеспеченность уборочным инвентарем. Наличие качественных моющих и дезинфицирующих средств, правильность их применения     | Шеф-повар Бердюгина Д.Э.<br>Завхоз Макарова Л.К.(1 корпус)<br>Зам по АХЧ Куколь О.В.(2 корпус)       |
| 12                            | Персонал                                    | Ежедневно                       | Осмотр персонала ( работники на наличие простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет кишечных инфекций, Соблюдение требований смены спецодежды | Ответственный за организацию питания Завхоз Макарова Л.К.и шеф-повар                                 |
| Организация питания в группах |   |                                 |   |  |

|    |  |                |   |  |
|----|--|----------------|---|--|
| 13 | Столовая посуда  | 1 раз в неделю | Количество одновременно используемой посуды по группам, Качество посуды, маркировка кухонной посуды. Хранение посуды и столовых приборов. Соблюдение правил мытья посуды и столовых приборов. Хранение средств для мытья посуды   | Завхоз<br>Макарова Л.К.(1 корпус)<br>Зам по АХЧ<br>Куколь О.В.(2 корпус)<br>Шеф-повар<br>Бердюгина Д.Э.                          |
| 14 | Подготовка к приему пищи по группам  | Еженедельно    | Внешний вид помощника воспитателя, подготовка столов, дежурство детей по столовой, сервировка стола в разные режимные моменты и соблюдение эстетики питания   | Ст. воспитатель<br>Романова О.В.<br>Сладкова Е.А.<br>Заведующая<br>Герасимова А.М.   |
| 15 | Соблюдение режима питания  | Ежедневно      | Соблюдение графика получения пищи на пищеблоке, температура получаемых блюд наличие и состояние столовой посуды. Безопасность доставки пищи в группу  | Ответственный за организацию питания<br>Завхоз<br>Макарова Л.К.и<br>шеф-повар<br>Бердюгина Д.Э.<br>Герасимова А.М.<br>заведующая |
| 16 | Организация приема пищи в группах, доведение пищи до воспитанников                             | Еженедельно    | Объем порций. Организация и руководство воспитателя во время приема пищи воспитанниками группы..  | Старший воспитатель<br>Романова О.В.<br>Сладкова Е.А.  |
| 17 | Привитие культурно-гигиенических навыков и культуры поведения за столом                        | Еженедельно    | Роль воспитателя и младшего воспитателя в привитии культурно-гигиенических навыков воспитанникам во время приема пищи. Умение воспитанников пользоваться столовыми приборами. Обстановка в группе во время приема пищи. Распределение функциональных обязанностей воспитателя и младшего воспитателя во время приема пищи воспитанниками. | Ответственный за организацию питания<br>, старший воспитатель<br>Романова О.В<br>Сладкова Е.А.<br>Заведующая<br>Герасимова А.М.  |
| 18 | Обеспечение родителей воспитанников информацией об организации питания в дошкольном учреждении | Ежедневно      | Правильность и своевременность оформления и размещения меню в информационных уголках для родителей.   | Шеф – повар<br>Бердюгина Д.Э.<br>Заведующая<br>Герасимова А.М  |

|                              |                                   |           |   |  |
|------------------------------|-----------------------------------|-----------|---|--|
| 19                           | Наличие пищевых отходов           | Ежедневно | Контроль за правильностью сбора отходов, очистка ведер с пищевыми отходами, их обработка        | Шеф-повар<br>Бердюгина Д.Э.<br>завхоз Макарова<br>Л.К.(1 корпус)<br>Зам по АХЧ<br>Куколь О.В.(2<br>корпус) |
| Организация питьевого режима |                                   |           |   |  |
| 20                           | Обеспечение питьевой водой группы | Ежедневно | Соблюдение требований СанПина при организации питьевого режима с питьевой водой бутылированной. | Ответственный<br>за<br>организацию<br>питания Завхоз<br>Макарова Л.К.и<br>шеф-повар<br>Бердюгина Д.Э.      |