

**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 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 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. 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 , 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: снятие пробы проверка веса порции: выход по меню и выход по факту	Ответственный за организацию питания Завхоз Макарова Л.К.и шеф-повар Бердюгина Д.Э.
				Бракеражная комиссия; 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. Заведующая Герасимова А.М
9	Столовая посуда, кухонный инвентарь	3 раза в месяц Ежедневно	Качество столовой посуды и кухонного инвентаря. Соблюдение маркировки на посуде и инвентаре. Контроль за качеством мытья кухонной посуды	Завхоз Макарова Л.К.(1 корпус) 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) Зам по АХЧ Куколь О.В.(2 корпус) председатель ППО Новикова М.В.
11	Санитарное состояние помещений пищеблока	1 раз в месяц, ежедневно	Проведение генеральной уборки. Обеспеченность уборочным инвентарем. Наличие качественных моющих и дезинфицирующих средств, правильность их применения	Шеф-повар Бердюгина Д.Э. Завхоз Макарова Л.К.(1 корпус) 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 Бердюгина Д.Э.
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 Макарова Л.К.(1 корпус) Зам по АХЧ Куколь О.В.(2 корпус) Шеф-повар 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 Романова О.В. Сладкова Е.А. Заведующая 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 Завхоз Макарова Л.К.и шеф-повар Бердюгина Д.Э. Герасимова А.М. 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 Романова О.В. 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 , старший воспитатель Романова О.В Сладкова Е.А. Заведующая 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 Бердюгина Д.Э. Заведующая Герасимова А.М

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