

ПРИНЯТО
Советом учреждения
Протокол № 08
от 22.03.2019г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая МАДОУ № 1
«Детский сад Будущего»
общеразвивающего вида с
приоритетным
осуществлением
деятельности по
социально-личностному
направлению развития
воспитанников
Н.Н.Алешкина
«22» марта 2019г.



ПЛАН
работы комиссии по организации и качества питания
МАДОУ № 1 «Детский сад Будущего»

2019г.

N п/п	Мероприятия проводимые комиссией	Дата	Ответственный
1.	<i>Входной контроль за поступлением продуктов питания:</i> проверка состояния машины (наличие холодильного оборудования, санитарное состояние, соблюдения соседства продуктов, наличие санитарной книжки у водителя); - наличие маркировочных ярлыков (производитель товара, кто производил разрез мяса, когда и срок реализации); - наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко; - правильность и своевременность поступления сертификатов качества; - условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей); - оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).	ежедневно	Калькулятор (медицинская сестра) Заведующая хозяйством Родительская общественность
2.	<i>Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий:</i> - соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания; - тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенность приготовления блюд детского питания; - оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи); - контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.	ежедневно	Зав. МАДОУ Калькулятор (медицинская сестра) Старший воспитатель
3.	<i>Контроль за санитарным режимом пищеблока:</i> -обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в цехах; - наличие, достаточность, состояние	ежедневно	Зав. МАДОУ Калькулятор (медицинская сестра) Заведующая хозяйством

	технологического и холодильного оборудования; - соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи; - оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировка, условия хранения; - организация обработки тары, кухонный посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств; - организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов; - 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.		
4.	<i>Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм:</i> - наличие утвержденного двух недельного меню и картотеки блюд; - своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания; - правильность составления меню – раскладки; - правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд; - контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней); - подсчет калорийности и соблюдения норм питания на 1 ребенка (один раз в месяц); - коррекция питания соответственно и фактическому количеству детей (добавок, возврат продуктов); - соблюдение правильной закладки продуктов питания при приготовлении пищи: 1. основные продукты;	ежедневно	Зав. МАДОУ Калькулятор (медицинская сестра) Заведующая хозяйством Старший воспитатель Председатель профсоюзного комитета

	2 мясо, крупы, сметана, сахар, масло сливочное, рыба свежая; 3. отображать взвешенные продукты в журнале контроля; -снятие остатков продуктов питания в кладовой, соответствие записям в журнале сырого бракеража взвешенным продуктам; - соответствие технологического процесса (технологические карты).		
5.	<i>Контроль за организацией приема пищи:</i> - соблюдение выдачи пищи с пищеблока согласно утвержденному графику по возрастным группам; - соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи); - условия приема пищи, сервировка столов, культура еды; - личная гигиена детей, условия для мытья рук - объемы и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи; - организация питьевого режима.	ежедневно	Зав. МАДОУ Калькулятор (медицинская сестра) Заведующая хозяйством Старший воспитатель

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 217702588042463165739188801430949850835526482764

Владелец Алёшкина Наталья Николаевна

Действителен с 13.11.2023 по 12.11.2024