

Принято:

Советом МБДОУ №1

«Детский сад Будущего»

От «26» ноября 2012г.

Протокол № \_\_\_\_\_

От «26» ноября 2012г.

Председатель совета

*Татьяна Николаевна*

Утверждаю:

Заведующая МБДОУ №1

«Детский сад Будущего»

общеразвивающего вида с

приоритетным

осуществлением

деятельности по

социально – личностному

направлению развития

воспитанников

*Н.Н. Алёшкина*

«26» ноября 2012г.



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

2012г.

N п/п	Мероприятия проводимые комиссией	Дата	Ответственный
1.	<p><b>Входной контроль за поступлением продуктов питания:</b></p> <p>проверка состояния машины (наличие холодильного оборудования, санитарное состояние, соблюдения соседства продуктов, наличие санитарной книжки у водителя);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие маркировочных ярлыков (производитель товара, кто производил разрез мяса, когда и срок реализации);</li> <li>- наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко;</li> <li>- правильность и своевременность поступления сертификатов качества;</li> <li>- условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);</li> <li>- оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).</li> </ul>	ежедневно	<p>Калькулятор (медицинская сестра) – Никина Е.Н. Заведующая хозяйством – Леонтьева Е.С. Родительская общественность</p>
2.	<p><b>Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;</li> <li>- тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенность приготовления блюд детского питания;</li> <li>- оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи);</li> <li>- контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.</li> </ul>	ежедневно	<p>Зав. МБДОУ – Алёшкина Н.Н. Калькулятор (медицинская сестра) – Никина Е.Н. Старший воспитатель – Калинина Ю.П.</p>
3.	<p><b>Контроль за санитарным режимом пищеблока:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в цехах;</li> <li>- наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования;</li> </ul>	ежедневно	<p>Зав. МБДОУ – Алёшкина Н.Н. Калькулятор (медицинская сестра) – Никина Е.Н. Заведующая хозяйством – Леонтьева Е.С.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи;</li> <li>- оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировка, условия хранения;</li> <li>- организация обработки тары, кухонный посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;</li> <li>- соблюдение режима уборки помещения, наличие и соблюдения графика генеральной уборки, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов;</li> <li>- соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.</li> </ul>		
4.	<p><b><i>Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие утвержденного двух недельного меню и картотеки блюд;</li> <li>- своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания;</li> <li>- правильность составления меню – раскладки;</li> <li>- правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд;</li> <li>- контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней);</li> <li>- подсчет калорийности и соблюдения норм питания на 1 ребенка (один раз в месяц);</li> <li>- коррекция питания соответственно и фактическому количеству детей (добавок, возврат продуктов);</li> <li>- соблюдение правильной закладки продуктов питания при приготовлении пищи:</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. основные продукты;</li> <li>2. мясо, крупы, сметана, сахар, масло сливочное,</li> </ol>	ежедневно	<p style="text-align: center;">Зав. МБДОУ – Алёшкина Н.Н. Калькулятор (медицинская сестра) – Никина Е.Н Заведующая хозяйством – Леонтьева Е.С. Старший воспитатель – Калинина Ю.П. Председатель профсоюзного комитета – Мухачева М.Ю.</p>

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