

Утверждаю:

Приказ № 03/04.07

от «11» января 2021г.

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 5»

Л. В. Лищинская

Формы и виды контроля за организацией питания в детском саду.

| № | Контролируемый материал | Определяемые показатели контроля | Периодичность | Контролирующий орган |
|----------------------------|--|---|-----------------|---|
| Текущий контроль | | | | |
| 1 | Рацион питания | Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона, ассортимент продуктов, используемых в питании | 1 раз в 10 дней | Мед.сестра, бракеражная комиссия |
| 2. | Режим питания | Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям | 1 раз в неделю | Старший воспитатель |
| 3 | Технология производства пищи | Температура внутри теплового оборудования | 1 раз в неделю | Завхоз |
| 4. | Технология производства пищи | Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве пищи | 1 раз в 10 дней | Мед.сестра |
| 5. | Продукты | Сроки и условия хранения. Сроки реализации. Исправность холодильного оборудования и правильность температуры. Товарное соседство. Ярлыки на тарном месте | 1 раз в неделю | Завхоз. Мед.сестра Бракеражная комиссия |
| 6 | | Снятие остатков продуктов на складе и пищеблоке | 1 раз в месяц | Бракеражнач комиссия |
| Постоянный контроль | | | | |
| 1. | Реализация продуктов и готовой продукции | Сроки реализации, условия реализации, Соблюдение требований по температуре готовой пищи. Сроки хранения на пищеблоке подготовленных к кулинарной обработке продуктов и готовой пищи | ежедневно | Брак.комиссия. Мед.сестра |
| 2. | Реализация продуктов | Закладка продуктов на пищеблоке | Ежед. | Бракеражная комиссия |
| 3. | Персонал | Соблюдение правил личной гигиены работниками | Ежедн. | М/сестра |

| | | | | |
|--------------------------|---|--|-------------------|------------|
| | | пищеблока | | |
| 4 | Персонал, связанный с питанием детей | Состояние осмотра сотрудников на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций | Ежедн. | М/сестра |
| Предупредительный | | | | |
| 1 | Реализация продуктов | Прием продуктов и визуальный анализ качества. Работа с поставщиком по качеству поставляемой продукции | Завхоз и м/сестра | |
| 2 | Поточность технологических процессов | Наличие (отсутствие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары и т. д. | 1 раз в неделю | М/сестра |
| 3 | Столовая посуда | Качество мытья посуды, ее маркировка | 1 раз в неделю | М/сестра |
| 4. | Санитарное состояние помещений | Соблюдение чистоты проведения генеральных уборок Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дез.средствами, условия их хранения Наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка | 1 раз в 10 дней | М/сестра |
| Итоговый | | | | |
| 1 | Документация по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства пищи, результатам бракеража, ежедневных мед. осмотров работников пищеблока | Полнота, правильность и своевременность оформления и ведения документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и нормативов | 1 раз в квартал | Заведующий |
| 2 | Технология производства пищи | Правильность оформления технологической документации. Наличие нормативно-технической документации | 1 раз в год | Заведующий |
| 3 | Санитарно-противоэпидемический режим | Соблюдение противоэпидемического режима, режима обработки, хранения и использования. Маркировка, режим уборки, | 1 раз в месяц | Зав. |

| | | | | |
|---|-----------------------------------|---|-----------------|------------------------------------|
| | | хранение и вывоз отходов и др. | | |
| 4 | Анализ калорийности и объема пищи | Выполнение натуральных норм питания, калорийность пищи. Оценка качества | 1 раз в квартал | Заведующий Бракеражная комиссия |
| 5 | Питание | Анализ денежных норм питания | | Зав., бухгалтер |
| | | | | |

СХЕМА «Организация питания»

1. Выполнение гигиенических требований: санитарное состояние, размещение столовой мебели.
2. Сервировка стола: учитываются ли требования сервировки стола в зависимости от возраста детей, эстетика оформления, деятельность дежурных (кроме ясельных групп).
3. Организация гигиенических процедур в зависимости от возраста.
4. Использование педагогом различных навыков и приемов для воспитания культуры поведения за столом.
5. Умение педагога преподнести блюдо (нелюбимое, новое) и общение педагога с детьми во время приема пищи.
6. Настроение детей и обстановка в группе во время приема пищи.
7. Умение детей пользоваться столовыми приборами.
8. Своевременность доставки пищи в группу.
9. Выполнение режима питания в соответствии с режим дня в зависимости от возраста.
10. Соблюдение объемов детской порции