

Утверждаю:

Приказ № 03/04.04

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	Бракеражная 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 Брачеражная 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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575802

Владелец Лищинская Любовь Владимировна

Действителен с 21.03.2022 по 21.03.2023