

Универсально-защитный МАДОУ - детский сад № 180
г. Екатеринбург
ул. Шереметьевская, 180

План-график контроля по организации питания в МАДОУ – детском саду № 180

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструментарий	Форма контроля, результат
1	Соблюдение норм питания	Повар	Ежедневно	Меню-требование	Наблюдение, взвешивание
2	Бракераж готовой продукции	Повар	Ежедневно	СанПиН Журнал бракеража готовой продукции	Методика органолептических свойств
3	Соблюдение товарного соседства сроков хранения продуктов, своевременное использование просрочившихся продуктов	Кладовщик Заведующий	Ежедневно 1 раз в в 3 месяца	Журнал бракеража сырых продуктов	Наблюдение Акт по результатам
4	Правильность отбора и хранения суточных проб	Повар	Ежедневно	Журнал учета о постановке проб	Наблюдение
5	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	Повар Заведующая	Ежедневно 1 раз в полгода	Журнал здоровья Сан. книжки	Осмотр Акт по результатам
6	Соблюдение режима питания и условий приема пищи	Заведующий Старший воспитатель	Ежедневно Ежедневно	График выдачи пищи, режим дня группы	Оперативный Акт при нарушениях
7	Организация питьевого режима	Кладовщик	Ежедневно	СанПиН	Оперативный
8	Качество и безопасность доставки продуктов в ДОУ	Кладовщик Заведующий	Ежедневно 1 раз в неделю	Сертификаты качества, справки	Наблюдение
9	Пересечение потоков готовой и сырой продукции	Повар	Ежедневно	СанПиН	Наблюдение
10	Закладка блюд	Повар Заведующий	Ежедневно 1 раз в месяц	СанПиН	Взвешивание Наблюдение
11	Выполнение технологических требований при производстве пищи	Повар	Ежедневно	Перспективное меню, технологические карты	Наблюдение
12	Соблюдение маркировки посуды, оборудования, инвентаря	Завхоз Заведующий	Постоянно 1 раз в месяц	СанПиН	Оперативный Акт при нарушениях
13	Соблюдение оптимального температурного режима в помещениях и холодильных установках	Кладовщик	Ежедневно	Журнал регистрации температурного режима	Учет записей в журнале
14	Состояние остатков продуктов питания в кладовой	Кладовщик Заведующий	Ежедневно 1 раз в месяц	Журнал СанПиН	Взвешивание Ревизия
15	Соблюдение правил и требований санитарии и противоэпидемиологического режима	Завхоз Заведующая	Ежедневно 1 раз в месяц	СанПиН	Наблюдения Акт при нарушениях
16	Эффективное использование финансовых средств	Завхоз	Постоянно	Накопительная ведомость	Анализ суммы питания на 1 ребенка

		Заведующий	1 раз в месяц		в день
17	Соблюдение натуральных норм	Кладовщик	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Наблюдение Акт при нарушениях
	Контроль выхода блюд	Кладовщик	Ежедневно	СанПиН	Контрольное взвешивание
		Заведующий	2 раза в месяц		Периодическое составление акта
19	Санитарное состояние пищеблока	Заведующий	Ежедневно	СанПиН	Наблюдение
		Завхоз	Периодически	Журнал санитарного состояния пищеблока	Планерка по результатам
		Повар			
20	Соблюдение графика генеральной уборки пищеблока	Повар	Ежедневно	График уборки журнал санитарного состояния	Наблюдение
21	Педагогические аспекты организации питания	Старший воспитатель	1 раз в 2 недели	СанПиН	Оперативный
		Заведующий	1 раз в месяц	ООП ДОУ	Темагический

Циклограмма контроля по организации детского питания

№	Контролируемый	Определяемые показатели контроля	Периодичность контроля	Ответственные
1.	материал 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	Кладовщик Заведующий
2.	Режим питания	Соответствие режима питания и условий приёма пищи возрастным и гигиеническим требованиям	1 раз в неделю	Старший воспитатель Заведующий
3.	Документация по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства пищи, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока	Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов	1 раз в квартал	Кладовщик Делопроизводитель Заведующий
4.	Технология производства	Правильность оформления технологической документации; наличие необходимой нормативно-технической документации	2 раза в год	Кладовщик Заведующий
		Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве пищи	1 раз в 10 дней	Повар Заведующий
		Температура внутри теплового оборудования	1 раз в неделю	Повар

	Наличие технических процессов	Наличие (отсутствие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары и т.д.	1 раз в неделю	Повар Заведующий
	Стекловая посуда	Состояние обеспеченности, качество мытья посуды, её маркировка	1 раз в месяц	Завхоз
	Продукты	Сроки и условия хранения. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильных шкафах. Соседство хранения продуктов.	1 раз в неделю	Кладовщик Завхоз
8.	Реализация продуктов и готовой продукции	Сроки реализации, условия реализации. Соблюдение требований по температуре готовой продукции. Сроки хранения на пищеблоке подготовленных к кулинарной обработке продуктов и готовой продукции	Ежедневно	Кладовщик
9.	Санитарно - противоэпидемиологический режим	Соблюдение противоэпидемиологического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования. Маркировки оборудования, посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, режима уборки помещений, дезинфекционного режим, хранения и выноса отходов и др.а, режима сбора	1 раз в месяц	Повар Заведующий
10.	Персонал, связанный с питанием детей	Состояние осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций	1 раз в неделю	Повар
11.	Санитарное состояние помещений	Соблюдение частоты проведения генеральных уборок	1 раз в два месяца	Повар Заведующий
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарём, моющими средствами и дезрастворами, условия их хранения	1 раз в месяц	Завхоз
		Наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению его маркировки	1 раз в месяц	Завхоз