

Приложение 2

к приказу №37а от 01.02.2022г.

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 1
«Голубой кораблик»

О.Н. Михайлова

Приказ № 37а

от «01» 02 2022г.

**Формы и виды контроля за организацией питания в
МАДОУ «Детский сад № 1 «Голубой кораблик»**

№	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	Зам.зав. по АХЧ
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	Мед. сестра Кладовщик Бракеражная комиссия Зам. зав. по АХЧ
6		Снятие остатков продуктов на складе и пищеблоке	1 раз в месяц	Кладовщик
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	ежедневно	Бракеражная комиссия

3.	Персонал	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	ежедневно	Мед. сестра
4	Персонал, связанный с питанием детей	Состояние осмотра сотрудников на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций	ежедневно	Мед. сестра
Предупредительный				
1	Реализация продуктов	Прием продуктов и визуальный анализ качества. Работа с поставщиком по качеству поставляемой продукции	ежедневно	Кладовщик
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	Мед. сестра
3	Столовая посуда	Качество мытья посуды, ее маркировка	1 раз в неделю	Мед. сестра
4.	Санитарное состояние помещений	Соблюдение чистоты проведения генеральных уборок Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дез. средствами, условия их хранения Наличие раздельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка	1 раз в 10 дней	Мед. сестра Зам.зав. по АХЧ
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 Зам. зав. по АХЧ Мед. сестра
2	Технология производства пищи	Правильность оформления технологической документации. Наличие нормативно-технической документации	1 раз в год	Заведующий Кладовщик Калькулятор
3	Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение противоэпидемического режима, режима обработки,	1 раз в месяц	Заведующий Зам. зав. по АХЧ Мед. сестра

		хранения и использования. Маркировка, режим уборки, 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	ежемесячно	Заведующий 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.