

Приложение 2

к приказу №14а от 09.01.2025г.

Утверждаю,

Заведующий МАДОУ «Детский сад №1
«Голубой кораблик»

О.Н. Михайлова

**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	Бракеражная комиссия Ответственные за питание
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 Ответственные за питание
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 Ответственные за питание
2.	Реализация продуктов	Закладка продуктов на пищеблоке	ежедневно	Бракеражная комиссия

3.	Персонал	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	ежедневно	Мед. сестра Ответственные за питание
4.	Персонал, связанный с питанием детей	Состояние осмотра сотрудников на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций	ежедневно	Мед. сестра Ответственные за питание
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 Ответственные за питание
3	Столовая посуда	Качество мытья посуды, ее маркировка	1 раз в неделю	Мед. сестра Ответственные за питание
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	Мед. сестра Зам. зав. по АХЧ Ответственные за питание
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 Ответственные за питание
2	Технология производства пищи	Правильность оформления технологической документации. Наличие нормативно-технической документации	1 раз в год	Заведующий Кладовщик Калькулятор
3	Санитарно-противоэпидемически	Соблюдение противоэпидемического	1 раз в месяц	Заведующий Зам. зав. по АХЧ

	й режим	режима, режима обработки, хранения и использования. Маркировка, режим уборки, хранение и вывоз отходов и др.		Ответственные за питание
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.