

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Большетавринский детский сад № 1»

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
_____ И.С. Айметова

ПЛАН РАБОТЫ

комиссии по осуществлению контроля за организацией и качеством питания воспитанников в МБДОУ «Большетавринский детский сад № 1» и его филиалов

Направление работы	Сроки	Ответственный
1. Проверка исправности технологического оборудования пищеблока	1 раз в месяц	Медицинская сестра, завхоз
2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, оборудования	Ежедневно	Медицинская сестра, завхоз
3. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке: – соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды и т.д.); – журнал осмотра на гнойничковые заболевания; – соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима (наличие инструкций, своевременное заполнение всех журналов)	Ежедневно	Медицинская сестра, завхоз
4. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов: – условия транспортировки; – сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Комиссия по осуществлению контроля за организацией и качеством питания воспитанников
5. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения и реализации продуктов: – журнал температурного режима в холодильниках и относительной влажности;	Ежедневно	Медицинская сестра, завхоз

<ul style="list-style-type: none"> – бракеражный журнал сырой продукции – бракеражный журнал готовой продукции 		
<p>6. Контроль за соответствием норм выдачи готовой продукции на пищеблоке, контрольное взвешивание выдаваемых блюд, проверка качества готовой продукции (снятие пробы)</p>	<p>1 раз в месяц (завтрак, обед, полдник)</p>	<p>Комиссия по осуществлению контроля за организацией и качеством питания воспитанников</p>
<p>7. Контроль за режимом питания воспитанников и гигиеной приема пищи:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствием норм выдачи готовой продукции в группах; – безопасный прием пищи в группах (отсутствие сколов на посуде); – гигиеническая обстановка (санитарное состояние, выполнение режима питания; – сервировка стола (учет требований сервировки стола и возраста детей, эстетика сервировки, оценка деятельности дежурных); – организация гигиенических процедур; – навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка, нож); – общение воспитателя с детьми во время приема пищи (умение преподнести блюда, обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, ее внешний вид, обучение правилам поведения за столом) 	<p>1 раз в месяц (завтрак, обед, полдник)</p>	<p>Комиссия по осуществлению контроля за организацией и качеством питания воспитанников</p>