

Утверждаю:
 Заведующий МАДОУ
 г.Нижевартовска ДС №90
 «Айболит»
 _____ М.А. Селезнева
 Приказ № 525 от 27.08.2024 года

Контроль организации питания воспитанников в МАДОУ города Нижевартовска ДС №90 «Айболит» на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учебно-отчетная документация	Примечание
1	2	3	4	5	6
1. Входящий контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья пищевых продуктов					
1	Документация поставщика на право поставок продуктов	При заключении договоров	Бухгалтер Кладовщик	Договоры с поставщиком	
2	Сопроводительные документы на пищевые продукты у кладовщика	Каждая поступающая партия	Бухгалтер Бракеражная комиссия Старшая медсестра	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража сырой продукции	
3	Условия транспортировки продуктов	2 раза в месяц	Кладовщик Старшая медсестра	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)	
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции					
1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции	
		1 раз в неделю	Бракеражная комиссия		
		оперативно	Бракеражная комиссия Шеф-повар		
2	Наличие, отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Медсестра Шеф-повар	Журнал регистрации проб	
3	Объем порций, указанный в меню и фактически предлагаемых детям	1 раз в неделю	Медсестра		
		Оперативно	Шеф-повар, Комиссия		
3. Контроль рациона питания воспитанников, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе					
1	Соответствие меню 10-днквном цикличному меню	1 раз в 10 дней	Заведующий		

2	Наличие нормативно технической и технологической документации - медицинских работников; - шеф-повара	1 раз в 6 месяцев	Заведующий		
3	Составление меню-требования	Ежедневно	Заведующий	Ежедневная подпись меню	
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, готовой продукции)					
1	Соблюдение условий и сроков хранения продуктов на пищеблоке	Ежедневно	Медсестра	<i>Журнал контроля доброкачественной продукции питания</i>	
		Оперативно	Кладовщик		
2	Холодильное оборудование	Ежедневно	Шеф-повар	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
		Одни раз в неделю	Мед.сестра		
3	Соблюдение условий и сроков хранения продуктов	1 раз в месяц	Мед сестра. Кладовщик	Справка	
5. Контроль выполнения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке					
1	Сотрудники пищеблока: -заболевание; -медосмотр.	Ежедневно 1 раз в квартал	Мед.сестра Специалист по ОТ	Журнал осмотра работников Медицинские книжки	
2	Санитарно-эпидемиологический режим: - инструкции по эксплуатации технологического оборудования;	1 раз в квартал	Комиссия по охране труда	Акт (при выполнении мероприятий)	
	- выполнение графика генеральных уборок пищеблока;	1 раз в месяц	Мед.сестра Шеф-повар		
	- текущее санитарное состояние пищеблока.	Ежедневно оперативно	Мед.сестра Шеф-повар		
	- проведение обработки посуды	Ежедневно оперативно	Мед.сестра Шеф-повар		
	- соблюдение правил санитарной обработки яиц	Оперативно	Мед.сестра Шеф-повар		

3	Проведение дератизационных и дезинфекционных мероприятий	2 раза в год	Заместитель заведующего по АХР	Справки зам.зав. по АХР	
6. Контроль состояния помещений пищеблока, продуктовой кладовой, инвентаря, технологического оборудования					
1	Наличие и состояние инвентаря	1 раз в месяц	Зам. зав по АХР		
2	Техническое состояние технологического оборудования	1 раз в месяц	Зам. зав по АХР		
3	Состояние помещений пищеблока (необходимость проведения ремонта)	1 раз в год	Зам. зав по АХР		
7. Контроль за условиями труда работников пищеблока					
1	Условия труда. Производственная среда пищеблока	1 раз в месяц	Специалист по охране труда Зам.зав. по АХР	Акт	
8. Контроль за контингентом воспитанников, режимом питания, гигиеной приема пищи					
1	Списочный состав детей на лень проверки	1 раз в квартал	Заведующий Ст.медсестра	Справка	
2	Организация приема пищи, воспитание культурно-гигиенических навыков	1 раз в квартал	Зам. зав. Старший воспитатель	Справка	
9. Контроль выполнения норм питания					
1	Выполнение натуральных норм питания (в граммах в день на ребенка)	постоянно	Шеф-повар Заведующий	Сводная таблица	
2	Выполнение норм питания (по стоимости детодней)	Постоянно	Бухгалтер Шеф-повар Заведующий	Накопительная стоимость	
3	Выполнение квартальных, годовых заявок на продукты	С01 по 05 число месяца, следующего за кварталом	Бухгалтер	Справка	

