

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ № 24

О.Н. Юсупова

2023 г.



Контроль за организацией питания в МБДОУ
«Д/с № 24 «Кук чэчэк»

№ п/п	Наименование фактора контроля	Вопросы контроля	Периодичность	Должность Ф.И.О. ответственного
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 1 раз в квартал	Старшая медсестра Заведующий
2	Режим питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям	1 раз в неделю	Старшая медсестра Старший воспитатель
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. И своевременность, правильность оформления технологической документации. Наличие необходимой нормативно-технической документации Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве пищи.	1 раз в квартал	Старшая медсестра Заведующая
			2 раза в год	Завхоз
			1 раз в 10 дней	Ст. медсестра Бракеражная комиссия
4	Поточность технологических процессов	Наличие (отсутствие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентарь, тары и т.д.	1 раз в неделю	Старшая медсестра
5	Столовая посуда	Качество мытья посуды, ее маркировка.	1 раз в месяц	Старшая медсестра
6	Продукты	Сроки и условия хранения. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильных шкафах. Соседство хранения продуктов.	1 раз в неделю	Ст.медсестра Кладовщик

7	Реализация продуктов и готовой продукции	Сроки реализации, условия реализации. Соблюдение требований по температуре готовой пищи. Сроки хранения на пищеблоке подготовленной к кулинарной обработке продуктов и готовой пищи.	Ежедневно	Старшая медсестра
8	Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования. Маркировка оборудования, посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, режима уборки помещений, дезинфекционного режима, режима сбора, хранения и выноса отходов и др.	1 раз в месяц	Старшая медсестра Повара
9	Персонал, связанный с питанием детей	Состояние осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока. Наличие и своевременность прохождения медицинских осмотров, прививок, гигиенической аттестации.	Ежедневно Постоянно 1 раз в год	Старшая медсестра Повара Старшая медсестра
10	Санитарное состояние помещений пищеблока	Соблюдение частоты проведения генеральной уборки Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами, условия их хранения Наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению и его хранение.	1 раз в месяц	Старшая медсестра Завхоз