

Принято
Общим собранием работников Учреждения
МБДОУ «Детский сад комбинированного вида
№ 18 г. Лениногорска» МО «ЛМР» РТ
протокол от 11.08.2025г. № 6

Утверждаю
Заведующий МБДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 18
г. Лениногорска» МО «ЛМР» РТ

Р.З.Арсланова
приказ от 11.08.2025г. № 107

ПЛАН

работы комиссии по питанию в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 18 г. Лениногорска» муниципального образования «Лениногорский муниципальный район» Республика Татарстан

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	<u>Входной контроль за поступлением продуктов питания:</u> - проверка состояния машины (наличие холодильного оборудования, санитарное состояние, соблюдение товарного соседства, наличие санитарной книжки у водителя) - наличие маркировочных ярлыков (производитель товара, срок реализации) - наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко - правильность и своевременность поступления сертификатов качества - условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение товарного соседства, сроки)	не менее 3-х раз в месяц	Кладовщик
2	<u>Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий:</u> - соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания - тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурный режим - оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовых блюд) - контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи	Еженедельно	Заведующий (дублирующее лицо -старшая медсестра)
3	<u>Контроль за санитарным режимом пищеблока:</u> - обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в цехах - наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования - соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи - оснащенность производственным инвентарем, кухонной посудой, разделочными досками, маркировка, условия хранения - организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств - организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов - соблюдение режима уборки помещения, наличие и соблюдения графика генеральной уборки, наличие	не менее 2-х раз в неделю	

	маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения, сбор пищевых отходов -соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока		
4	<u>Контроль за соблюдением натуральных норм:</u> - наличие утвержденного 10-ти дневного меню и картотеки блюд - своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания - правильность составления меню-раскладки, правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд - контроль за выполнением суточного набора продуктов - подсчет калорийности и соблюдения норм питания (1 раз в месяц) - коррекция питания соответственно фактическому количеству детей -соблюдение правильной закладки продуктов при приготовлении пищи - снятие остатков продуктов питания в кладовой - соблюдение технологического процесса	Постоянно	Заведующий (дублирующее лицо -старшая медсестра)
5	<u>Контроль за организацией приема пищи:</u> - соблюдения графика выдачи пищи с пищеблока - соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи) - условия приема, сервировка столов, культура приема пищи - соблюдение детьми правил личной гигиены (мытьё рук) - объем и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи - организация и соблюдение питьевого режима	Ежедневно	Заведующий (дублирующее лицо -старшая медсестра)