

ПРИНЯТ
на Управляющем совете
МБДОУ «ДСОВ № 24» г. Усинска
Протокол от 19.03.2021
№1

УТВЕРЖДЕН
Приказом Заведующего
МБДОУ «ДСОВ № 24» г. Усинска
№151 от 22.03.2021

План
мероприятий по контролю за организацией питания в
Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад общеразвивающего вида № 24» г. Усинска

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Контроль за организацией питания в детском саду (согласно годовому плану работы)	1 раз в квартал	Администрация Медперсонал
2.	Осуществление контроля при поступлении каждой партии продукции на качество и наличие сопроводительных документов	ежедневно	Зав. складом
3.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства, сроков реализации	ежедневно	Зав. складом
4.	Контроль санитарного состояния рабочего места	ежедневно	Зав. складом
5.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Шеф-повар
6.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в пищеблоке	ежедневно	Шеф-повар
7.	Соблюдение инструкций по применению технологического оборудования	ежедневно	Шеф-повар
8.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Шеф-повар
9.	Обеспечение С-витаминации рациона питания	ежедневно	Медперсонал
10.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, введение учетно-отчетной документации	постоянно	Зав. складом
11.	Контроль за закладкой продуктов в котлы на пищеблоке	ежедневно	Шеф-повар
12.	Входной контроль за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков и регистрация в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов	по мере привоза продуктов	Зав. складом

13.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Заведующий Медперсонал Родители
14.	Контрольные взвешивания объема порций	по мере необходимости	Заведующий Родители
15.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Заведующий
16.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Администрация
17.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	Зам.зав.по АХР
18.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	ежедневно	Медперсонал
19.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Зам.зав.по АХР
20.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Заведующий
21.	Контроль за соблюдением питьевого режима согласно утвержденного графика во всех возрастных группах	постоянно	Младшие воспитатели