



**ПЛАН РАБОТЫ**  
**комиссии по осуществлению контроля за организацией и качеством питания**  
**воспитанников в МБДОУ «Приданниковский детский сад № 5» и его филиалов**

<b>Направление работы</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственный</b>
<b>1.</b> Проверка исправности технологического оборудования пищеблока	1 раз в месяц	Медицинская сестра, завхоз
<b>2.</b> Контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, оборудования	Ежедневно	Медицинская сестра, завхоз
<b>3.</b> 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
<b>4.</b> 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
<b>5.</b> Контроль за соблюдением условий и сроков хранения и реализации продуктов: – журнал температурного режима в холодильниках и относительной влажности; – бракеражный журнал сырой продукции – бракеражный журнал готовой продукции	Ежедневно	Медицинская сестра, завхоз
<b>6.</b> Контроль за соответствием норм выдачи готовой продукции на пищеблоке, контрольное взвешивание выдаваемых блюд, проверка качества готовой продукции (снятие пробы)	1 раз в месяц (завтрак, обед, полдник)	Комиссия по осуществлению контроля за организацией и качеством питания воспитанников
<b>7.</b> Контроль за режимом питания воспитанников и гигиеной приема пищи: – соответствием норм выдачи готовой продукции в группах; – безопасный прием пищи в группах (отсутствие сколов на посуде);	1 раз в месяц (завтрак, обед, полдник)	Комиссия по осуществлению контроля за организацией и качеством питания воспитанников

<ul style="list-style-type: none"><li>– гигиеническая обстановка (санитарное состояние, выполнение режима питания);</li><li>– сервировка стола (учет требований сервировки стола и возраста детей, эстетика сервировки, оценка деятельности дежурных);</li><li>– организация гигиенических процедур;</li><li>– навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка, нож);</li><li>– 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)</li></ul>		
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--