



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

Направление работы	Сроки	Ответственный
1. Проверка исправности технологического оборудования пищеблока	1 раз в месяц	Медицинская сестра, завхоз
2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, оборудования	Ежедневно	Медицинская сестра, завхоз
3. 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
4. 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
5. 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
6. 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
7. 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">– гигиеническая обстановка (санитарное состояние, выполнение режима питания);– сервировка стола (учет требований сервировки стола и возраста детей, эстетика сервировки, оценка деятельности дежурных);– организация гигиенических процедур;– навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка, нож);– 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)		
--	--	--

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 461041075780426786019748426748138865562456002255

Владелец Попкова Ольга Михайловна

Действителен с 06.08.2024 по 06.08.2025