Контроль
за организацией питания
в МДОУ «Детский сад № 210»
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Мероприятия	***Дата***	***Ответственные***
1. Контроль за поступлением и хранением пищевой продукции и продовольственного сырья в ДОУ: • своевременность доставки продуктов питания, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания; • наличие маркировочных ярлычков (производитель товара, срок реализации); • наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко; • правильность и своевременность поступления оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов). • Товарное соседство • сроки и условия хранения пищевой продукции • температура и влажность на складе • температура холодильного оборудования;	Не реже одного раза в неделю	*Диетсестра Петрова Т.Л.* *администрация, повара*
3. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий: • соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания; • тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурный режим)	ежедневно	*Бракеражная комиссия* *Диетсестра Петрова Т.Л*
4. Контроль готовой продукции: • оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовых блюд); • правильность отбора и хранения суточной пробы пищи. • объём приготовленных блюд. • соблюдение графика смены кипяченой воды	ежедневно	*Бракеражная комиссия Диетсестра Петрова Т.Л*
5. Контроль за санитарным режимом пищеблока: • обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в цехах; • 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 кухни; • соблюдение режима уборки помещения, наличие и соблюдения графика генеральной уборки, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения, сбор пищевых отходов; • соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.	1 раз в неделю	*Старшая медсестра. Петрова Т.Л*

6. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм: • наличие утвержденного 10-ти дневного меню и технологических карт; • подсчет калорийности и соблюдения норм питания; • соблюдение правильной закладки продуктов при приготовлении пищи; • соблюдение технологического процесса приготовления блюд;	ежедневно	*Бракеражная комиссия, администрация, Старшая медсестра Петрова Т.Л.*
7. Контроль за организацией приема пищи: • 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 (мытье рук) • объем и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи • организация и соблюдение питьевого режима.	ежедневно	*администрация: Заведующий Платонова Э.Н.* *Старшая медсестра Петрова Т.Л. Старший воспитатель: Павлова Е.Ю.*