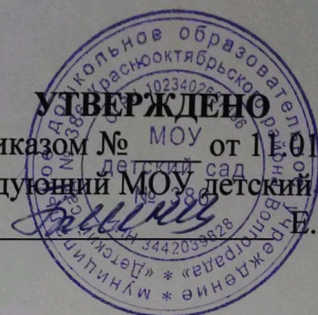


УТВЕРЖДЕНО

Приказом № МОУ от 11.01.2021г.
Заведующий МОУ детский сад № 386
Е.Г.Блинова



**ПЛАН - ГРАФИК КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И
КАЧЕСТВУ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
НА 2021 ГОД**

№ П/П	ФОРМЫ КОНТРОЛЯ	СРОК	ОТВЕТСТВЕННЫЙ	РЕЗУЛЬТАТ ИВНОСТЬ КОНТРОЛЯ
1	ОПЕРАТИВНЫЙ: <ul style="list-style-type: none">• Организация питания в группах, воспитание культуры поведения за столом• Контроль сроков годности и условий хранения продуктов• Выполнение должностных инструкций помощниками воспитателей	январь	заведующий	справка
2	ОПЕРАТИВНЫЙ: <ul style="list-style-type: none">• Контроль за состоянием и качеством ведения документации по организации питания• Контроль веса и объема выданных продуктов в группах• Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены помощниками воспитателей	февраль	заведующий	справка
3	ОПЕРАТИВНЫЙ: <ul style="list-style-type: none">• Соблюдение товарного соседства• Маркировка посуды• Санитарное состояние пищеблока, кладовых	март июнь сентябрь декабрь	заведующий, старший воспитатель	справка
4	ОПЕРАТИВНЫЙ: <ul style="list-style-type: none">• Контроль за правилами обработки посуды на пищеблоке• Соблюдение графика выдачи пищи• Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой	апрель	заведующий, старший воспитатель	справка
5	ОПЕРАТИВНЫЙ: <ul style="list-style-type: none">• Контроль за соблюдением правил и требований транспортировки продуктов• Контроль за санитарно-техническим	май	заведующий, старший воспитатель	справка

	<p>состоянием помещений хранения пищевых продуктов, групповых и служебных помещений</p> <ul style="list-style-type: none"> • Норма выхода готовых блюд (вес, объем) 			
6	<p>ОПЕРАТИВНЫЙ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за рационом и режимом питания • Контроль за своевременным прохождением профилактических медицинских осмотров, санитарно-гигиенического обучения и аттестации (санминимум) 	июль	заведующий, старший воспитатель	справка
7	<p>ОПЕРАТИВНЫЙ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Санитарно-гигиеническое состояние групповых помещений • Контроль за организацией приема пищи воспитанниками 	август	заведующий, старший воспитатель	справка
8	<p>ОПЕРАТИВНЫЙ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Контроль технологии приготовления пищи • Контроль за исполнением контракта по организации питания ИП Стрельников А.В. 	октябрь	заведующий	справка
9	<p>ОПЕРАТИВНЫЙ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения на пищеблоке • Контроль сроков годности и условий хранения продуктов. Температурный режим и режим влажности хранения продуктов • Контроль оценки качества готовой продукции, соблюдение норм выдачи готовой продукции на одного ребенка 	ноябрь	заведующий, старший воспитатель	справка