

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующая
МБДОУ Качалинский д/с
«Малышок»

О.В.Евдокимова



**План работы комиссии
по организации и качества питания на 2021-2022 учебный год**

<i>№ п/п</i>	<i>Мероприятия</i>	<i>Дата</i>	<i>Ответственные</i>
1.	Входной контроль за поступлением продуктов питания: - проверка состояния машины (наличие холодильного оборудования, санитарное состояние, соблюдение соседства продуктов, наличие санитарной книжки у водителя) - наличие маркировочных ярлыков (производитель товара, кто производил разрез мяса, когда и срок реализации) - наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко - правильность и своевременность поступления сертификатов качества - условия хранения продуктов (соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей) оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов)	Ежедневно	мед. сестра Куликова В.И. завхоз Федосова Е.В.
2	Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий. - выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи - соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и	Ежедневно, по графику	мед. сестра Куликова В.И. Воспитатели детского сада

	<p>безопасности питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенность приготовления блюд детского питания. оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), -контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи 		
3	<p>Контроль за санитарным режимом пищеблока.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; - расстановка холодильного оборудования - соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи - оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения - организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств; -организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов. -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	<p>мед. сестра Куликова В.И.</p> <p>завхоз Федосова Е.В.</p>
4	<p>Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдение натуральных норм</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие утвержденного 10-ти дневного меню и картотеки блюд; - своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания; - правильность составления меню- раскладки; - правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд; 	Ежедневно	<p>мед. сестра Куликова В.И.</p> <p>завхоз Федосова Е.В.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней) - подсчет калорийности и соблюдения норм питания на 1 ребенка (один раз в месяц) - коррекция питания соответственно фактическому количеству детей (добавок, возврат продуктов) - снятие остатков продуктов питания в кладовой, соответствие записям в журнале сырого бракеража взвешенным продуктам соответствие технологического процесса (технологические карты) - соблюдение правильной закладки продуктов питания при приготовлении пищи. <p>основные продукты мясо, крупы, сметана, сахар, масло сливочное, рыба ;</p> <p>отображать взвешенные продукты в журнале контроля</p>	<p>По графику</p>	<p>Комиссия по закладке продуктов</p>
5	<p>Контроль за организацией приема пищи</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение выдачи пищи с пищеблока согласно утвержденному графику по возрастным группам - соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи) - условия приема пищи, сервировка столов, культура еды - личная гигиена детей, условия для мытья рук - объемы и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи - организация питьевого режима 	<p>Ежедневно</p>	<p>мед. сестра Куликова В.И. Воспитатели групп Помощники воспитателей</p>