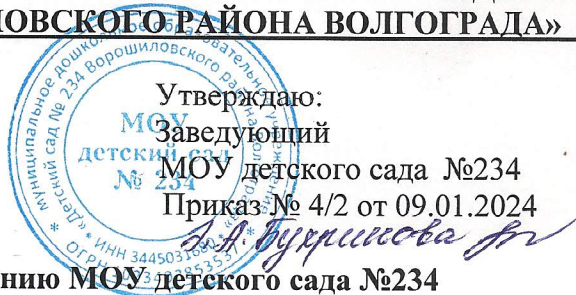


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 234 ВОРОШИЛОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

Принято:
Советом по питанию
МОУ детского сада №234
Протокол № 3 от 09.01.2024г.



План работы Совета по питанию МОУ детского сада №234

№ п/п	Мероприятия	Периодичность
1.	Утверждение плана работы на год	В течение года
1. Вводный контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов		
1.1.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	В течение года
1.2.	Условия транспортировки	В течение года
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции		
2.1.	Соответствие ежедневного меню примерному 20-ти дневному меню	В течение года
2.2.	Качество готовой продукции	В течение года
2.3.	Суточная проба	В течение года
3. Контроль рациона питания воспитанников, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе		
3.1.	Рацион питания	В течение года
3.2.	Наличие нормативно-технической и технологической документации	В течение года
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продуктов	В течение года
3.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	В течение года
3.5.	Контроль за потоками сырья и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	В течение года
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья и готовой кулинарной продукции)		
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов, товарное соседство	В течение года
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	В течение года
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока		
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблока	В течение года
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, складских помещений и групп		
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	В течение года
6.2.	Посуда, инвентарь и оборудование пищеблока	В течение года
6.3.	Посуда и инвентарь групп	В течение года
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке и группах		
7.1.	Соблюдение СанПин сотрудниками пищеблока	В течение года
7.2.	Санитарное состояние пищеблока и складских помещений	В течение года
7.3.	Санитарное состояние групп	В течение года
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи воспитанников		
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно
8.2.	Режим питания	Ежедневно
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно

Копия
[Handwritten signature]

