

УТВЕРЖДАЮ:



Заведующая

МБДОУ Качалинский д/с

«Малышок»

О.В. Пономарева

План работы комиссии

по организации и качества питания на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
1.	<p>Входной контроль за поступлением продуктов питания:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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) <p>оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов)</p>	Ежедневно	<p>мед. сестра Поддубная М.В.</p> <p>завхоз Федосова Е.В.</p>
2.	<p>Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none">- выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи- соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания- тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенность приготовления блюд	Ежедневно, по графику	<p>мед. сестра Поддубная М.В.</p> <p>Воспитатели детского сада</p>

	<p>детского питания.</p> <p>оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи),</p> <p>-контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи</p>		
	<p>Контроль за санитарным режимом пищеблока.</p> <p>- Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов;</p> <p>- расстановка холодильного оборудования</p> <p>- соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи</p> <p>- оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их маркировка, условия хранения</p> <p>- организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.</p> <p>-соблюдение режима уборки помещения; наличие и соблюдения графика генеральной уборки; наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения.</p> <p>Сбор пищевых отходов;</p> <p>-соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока</p>	<p>1 раз в неделю</p>	<p>мед. сестра Поддубная М.В.</p> <p>завхоз Федосова Е.В.</p>
4	<p>Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдение натуральных норм</p> <p>- наличие утвержденного 10-ти дневного меню и картотеки блюд;</p> <p>- своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания;</p> <p>- правильность составления меню- раскладки;</p> <p>- правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд;</p> <p>- контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней)</p> <p>- подсчет калорийности и соблюдения норм</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>мед. сестра Поддубная М.В.</p> <p>завхоз Федосова Е.В.</p>

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.

основные продукты

мясо, крупы, сметана, сахар, масло сливочное, рыба ;

отображать взвешенные продукты в журнале контроля

По графику

Комиссия по закладке продуктов

5

Контроль за организацией приема пищи

- 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

Ежедневно

мед. сестра
Поддубная М.В.
Воспитатели групп
Помощники воспитателей