

Приказ № 20

от 12.01.2026 г.

Об утверждении плана работы комиссии
по контролю за организацией и качеством питания
в МОУ детский сад № 339 на 2026 год

В целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством поставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МОУ детский сад № 339

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников в МОУ детский сад № 339 на 2026 год.
2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ детский сад № 339



А.С.Кандарян

Утверждаю
 Заведующий МОУ детский сад № 339
 Кандарян А.С.
 « 12 » 01 2026г.



**План оперативного контроля
 за организацией питания в МОУ детский сад № 339**

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов, договора	Заведующий	Контракт (договор) на поставку продуктов питания
1.2	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража готовой продукции, скоропортящейся продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Наличие маркировки на пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.2	Наличие технологической и нормативной документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты

3.3	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.4	Соответствие приготовления блюд технологической карте	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
4. Контроль за соблюдение условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2	Холодильное оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5. Контроль за условиями труда, состоянием производственной среды				
5.1	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
5.2	Условия труда, производственная среда групповых помещений	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений				
6.1	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6.2	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемиологических мероприятий				
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Санитарные книжки, гигиенический журнал

			бракеражу готовой продукции	
7.2	Соблюдение противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, групповых помещений	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Инструкции, График генеральной уборки
8. Контроль за контингентом обучающихся, режим питания, гигиена приема пищи				
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Приказ об организации питания, список детей, документы, подтверждающие льготу
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	График приема пищи
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акты по проверке организации питания