

**График проверок комиссии
по контролю за организацией и качеством
питания воспитанников в 2026 – 2027 учебном году**

№ п/ п	Вопросы контроля	Дата проведения контроля
1.	Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации. Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов.	Сентябрь 2026
2.	Контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд, контроль выхода готового блюда. Учет количества и объема выданных порций по группам в пределах численности воспитанников. Контроль за отбором и хранением суточных проб.	Октябрь 2026
3.	Санитарное состояние буфетных в групповых, состояние посуды, хранение, обработка, маркировка и правильное использование по назначению, хранение ветоши и использование моющих средств согласно СанПиН.	Ноябрь 2026
4.	Контроль за качеством поступающих продуктов, сроков годности. Качество и безопасность сырья при поступлении в ОУ. Наличие необходимой документации, маркировочных ярлыков.	Декабрь 2026
5.	Контроль гигиенических знаний и навыков персонала работников дошкольного образовательного учреждения, связанными с раздачей пищи. Наличие медкнижек. Своевременность прохождения медицинского осмотра.	Январь 2027
6.	Ежедневный учет посещаемости воспитанников (соответствие списочного состава фактическому количеству детей). Организация питания воспитанников (прием пищи, соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация питьевого режима).	Февраль 2027
7.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников, связанных с раздачей пищи и их здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала. Своевременность смены специальной одежды - наличие достаточного количества и состояния. Наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены.	Март 2027
8.	Организация работы по пропаганде здорового питания и по информированию родителей (законных представителей) о проводимых мероприятиях по организации питания среди воспитанников и родителей (законных представителей).	Апрель 2027
9.	Контроль за температурным режимом хранения продуктов. Наличие необходимых приборов для измерения температуры и влажности.	Май 2027
10.	Контроль за наличием необходимого количества оборудования на пищеблоке для максимального объема пищевых продуктов при условии соблюдения «товарного соседства».	Июнь 2027
11.	Изучение условий работы пищеблока. Контроль санитарно-технического состояния пищеблока: цехов, кладовых. Соответствие требованиям санитарии и гигиены. Хранение и использование дезинфицирующих средств.	Июль 2027
12.	Контроль санитарного содержания и санитарной обработки предметов производственного окружения в пищеблоке; маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря, санитарно—гигиенический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря. Исправность оборудования, использование по назначению.	Август 2027