



Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом №236
Т.Н.Воеводина

План работы комиссии по организации и качества питания

В МОУ д/с № 236

№ п\п	Мероприятия проводимые комиссией	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, соблюдения 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(количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей)- оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов)	ежедневно	Ст м/с Коваленко Г.А. Кладовщик Петрова С.Ю.. родительская общественность
2.	<p>Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 детского питания.- оценка качества готовых блюд, снятие пробы(бракераж готовой пищи)- контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.	ежедневно	Зав.Воеводина Т.Н. Ст.м/с Коваленко Г.А Ст воспит Литвинова С.А. .

3.	<p>Контроль за санитарным режимом пищеблока.</p> <ul style="list-style-type: none"> -обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в цехах - наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования - соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи - оснащенность производственным инвентарем, кухонной 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. 	еженедельно	<p>Зав. Воеводина Т.Н..</p> <p>Стм/с Коваленко Г.А..</p> <p>Завед.хоз. Петрова С.Ю.</p> <p>Завед хоз.</p> <p>Петрова С.Ю.</p>
4.	<p>Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие утвержденного 20-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 - 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) - соблюдение правильной закладки продуктов питания при приготовлении пищи: 	ежедневно	<p>Зав. Воеводина Т.Н.</p> <p>Ст воспит Литвинова С.А.</p> <p>Ст м/с Коваленко Г.А..</p> <p>Зам рук по безоп Петрова С.Ю..</p> <p>Предс профкома Мастерова М.Е..</p>