

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 13 «Малыш»**

**План работы комиссии по организации и качества питания в МКДОУ № 13 «Малыш» на 2020-2021
учебный год**

<i>№ п/п</i>	<i>Мероприятия проводимые комиссией</i>	<i>Дата</i>	<i>Ответственные</i>
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 Титова Н.А.</p> <p>завхоз Шляхова Е.А.</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 детского питания. <p>оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи),-контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи</p>	3 раза в неделю	<p>мед. сестра Титова Н.А.</p> <p>Воспитатель Пятенко Ю.В.</p> <p>Пом. воспитателя Медяник Т.Н.</p>
3	<p>Контроль за санитарным режимом пищеблока.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; - расстановка холодильного оборудования - соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи 		

	<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>	1 раз в неделю	<p>мед. сестра Титова Н.А.</p> <p>завхоз Шляхова Е.А.</p> <p>Воспитатель Пятенко Ю.В.</p> <p>Пом. воспитателя Медяник Т.Н.</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 питания на 1 ребенка (один раз в месяц)</p> <p>- коррекция питания соответственно фактическому количеству детей (добавок, возврат продуктов)</p> <p>- соблюдение правильной закладки продуктов питания при приготовлении пищи.</p> <p>1. основные продукты</p> <p>1. мясо, крупы, сметана, сахар, масло сливочное, рыба ;</p> <p>2. отображать взвешенные продукты в журнале контроля.</p> <p>- снятие остатков продуктов питания в кладовой, соответствие записям в журнале сырого бракеража взвешенным продуктам</p> <p>соответствие технологического процесса (технологические карты)</p>	Ежедневно	<p>мед. сестра Титова Н.А.</p> <p>завхоз Шляхова Е.А.</p> <p>Воспитатель Пятенко Ю.В.</p> <p>Пом. воспитателя Медяник Т.Н.</p>
5	Контроль за организацией приема пищи	Ежедневно	мед. сестра Титова Н.А.

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 		<p>Воспитатели групп Помощники воспитателей</p>
--	---	--	---

Заведующий МКДОУ № 13 «Малыш»

О.В.Швиденко