

Российская Федерация
Ханты-Мансийский автономный округ - Югра
г. Мегион
муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 2 «Рябинка»
(МАДОУ «ДС №2 «Рябинка»)

ПРИКАЗ

01 июля 2024 г.

№ 356 - о

Об организации контроля за качеством питания

С целью усиления контроля организации и качества питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №2 «Рябинка», соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню - требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля

приказываю:

1. Утвердить план контроля за организацией питания в учреждении на 2024- 2025 год (приложение 1)

2. Возложить ответственность на:

2.1. Кайгородову Н.В., Цыганок И.Д., заведующих производством, за осуществление производственного контроля пищеблока в соответствии с санитарными правилами и плана контроля за организацией питания в учреждении на 2024-2025 учебный год.

2.2. Юмадилову Е.Н., заместителя заведующего, за организацию мероприятий по исполнению санитарно-гигиенических требований и правил к помещениям, прилегающей территории, соблюдению санитарно-эпидемиологических норм и правил.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего



Е.Н. Юмадилова

Рассылка:

В дело – 1 экз.

План контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	специалист по технологии приготовления продукции)	Ежедневно	Накопительная ведомость	Составление меню
		Заведующий	1 раз в 10 дней		Анализ, утверждение
		Бухгалтерия	1 раз в месяц	Накладные	Экономический анализ
2	Качество приготовления пищи	специалист по технологии приготовления продукции)	Ежедневно	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Технологические карты
		Заведующий	Периодически(по циклограмме)	Снятие пробы	Технологические карты
		Бракеражная комиссия	Ежедневно	Снятие пробы	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	специалист по технологии приготовления продукции)	Ежедневно	Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Анализ, учет
		Кладовщик	Ежедневно		Анализ, учет
		Заместитель заведующего	Выборочно	Административное совещание	Анализ документации

	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
4	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	специалист по технологии приготовления продукции)	Ежедневно	Журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильном оборудовании	Проверка, запись в журнале
5	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	специалист по технологии приготовления продукции)	При поступлении продуктов	Ежедневно	Анализ, учет
		Кладовщик			
6	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Отв. по приказу заведующего комиссионно	1 раз в год	Ревизия	Акт
7	Закладка продуктов в котел	специалист по технологии приготовления продукции)	Ежедневно	Сотрудники согласно приказа(по графику)	Анализ документации ,взвешивание продуктов
		Ответственный за закладку повар	Ежедневно		
		Члены бракеражной комиссии	По плану		
8	Выполнение технологических требований приготовления пищи	специалист по технологии приготовления продукции	Ежедневно	Оперативный контроль, представители родительской общности (по плану)	Наблюдение
9	Маркировка посуды, оборудования	специалист по технологии приготовления продукции	1 раз в месяц	Журнал оперативного контроля	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях		Наблюдение, анализ документации
		Заместитель заведующего, специалист по административно-хозяйственной деятельности	При подготовке к учебному году, при поступлении заявок	Оперативный контроль	Отчет на адм.совете

				контроля	контроля
14	Соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров работников пищеблока	Специалист по охране труда	Ежемесячно	«Журнал регистрации мед. осмотров». Санитарные книжки	Анализ документов. Запись в журнале. Отчет на адм. совещании
		Заведующий	1 раз в квартал	Журналы, Санитарные книжки	Анализ документации
15	Соблюдение графика режима питания	Заведующий, специалист по технологии приготовления продукции, заместитель заведующего, специалист по административно-хозяйственной деятельности	Ежедневно, составление отчёта на адм.совете 1 раз в квартал	Соблюдение графика выдачи продуктов в группы	Журнал оперативного контроля
16	Организация питьевого режима	специалист по технологии приготовления продукции	Ежедневно составление отчёта на адм.совещание 1 раз в квартал, в летний период ежемесячно	Журнал учета соблюдения графика питьевого режима	Оперативный контроль
17	Контроль за отбором и хранением суточных проб	специалист по технологии приготовления продукции	Ежедневно	Журнал учета хранения суточных норм	Наблюдение
18	Правила обработки скорлупы яиц	специалист по технологии приготовления продукции	Ежедневно		Наблюдение, опрос
19	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	специалист по технологии приготовления продукции Кладовщик	При поступлении продуктов, составление отчёта на адм.совещание 1 раз в квартал	Технические документы. сертификаты качества, счета-фактуры. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Анализ документации
		Заведующий	1 раз в месяц (по циклограмме)		



				контроля	контроля
20	Нормативно-правовая база по организации питания (в т.ч. номенклатура дел)	Заведующий, специалист по технологии приготовления продукции, кладовщик, заместитель заведующего, специалист по административно-хозяйственной деятельности	Постоянно, составление отчёта на адм.совещание 1 раз в квартал	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, разработка ЛНА
21	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	заведующий, заместитель заведующего, специалист по административно-хозяйственной деятельности	В установленные сроки	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
22	Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка	специалист по технологии приготовления продукции	1 раз в 10 дней	Ведомость контроля за рационом питания воспитанников	Анализ, отчет
		Заведующий	1 раз в месяц		Заслушивание отчета на адм.совете
23	Заявка продуктов питания	Кладовщик,	Ежедневно	Бланки заказа	Анализ 1 раз в месяц
		специалист по технологии приготовления продукции	Контроль за своевременностью подачи заявок		
24	Организация питания в течение режима дня на группах(создание условия и их соответствие возрастным и гигиеническим требованиям)	Заведующий	По циклограмме	Оперативный контроль, календарные планы, режимные процессы	Наблюдение, анализ результатов
		специалист по технологии приготовления продукции	Анализ вкусовых предпочтений детей 1 раз в квартал		
		Заместитель заведующего, ст. воспитатель	По циклограмме		
		Воспитатели	По плану	Работа по организации питания	Уголок-этикета, картотека мотивационных ситуаций, дидактические игры, и др.

