

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 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 соблюдение графика генеральной уборки, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов;  ·        Соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока | ежедневно | Заведующая  Иванова А.Ю.  Комиссия по проверке  питания |
| 4. | **Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм:**  ·        Наличие утвержденного 10- дневного меню и картотеки блюд;  ·        Своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количества и качество, ассортимент получаемых продуктов питания;  ·        Правильность определения нормы на каждого ребёнка и указание нормы выхода блюд;  ·        Контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней);  ·        Коррекция питания соответственно фактическому количеству детей (добавок, возврат продуктов)  Соблюдение правильной закладки продуктов питания при приготовлении пищи:  1.Основные продукты  2.Мясо, крупы, сметана, масло сливочное, рыба свежая;  3. Отображать взвешенные продукты в журнале контроля;  ·        Снятие остатков продуктов питания в кладовой, соответствие записям в журнале сырого бракеража взвешенным продуктам;  ·        Соответствие технологического процесса (технологические карты) | ежедневно | Заведующая  Иванова А.Ю.  Комиссия по проверке  питания |
| 5. | **Контроль за организацией приёма пищи:**  ·        Соблюдение выдачи пищи с пищеблока согласно утвержденному графику по возрастным группам;  ·        Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами нищи);  ·        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 | ежедневно | Заведующая  Иванова А.Ю.  Комиссия по проверке  питания |

**Контроль питания в Учреждении**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Объект***  ***контроль*** | ***Периодич-ность*** | ***Инструмент***  ***контроля*** | ***Форма***  ***Контроля*** |
| Соблюдение натуральных норм питания | 1 раз в 10 дней | Накопительная ведомость | Анализ, утверждение |
| Качество приготовления пищи | Периодически | Снятие пробы | Технологические карты |
| Сроки своевременного использования скоропортящихся продуктов | выборочно | Акт проверки | Анализ документации |
| Закладка продуктов в котёл | ежедневно | Сотрудники согласно приказа  (по графику) | Анализ документации, взвешивание продуктов |
| Маркировка посуды, оборудования | 1 раз в месяц, при нарушениях | ДРК | Наблюдение, анализ документации |
| Норма выхода блюд (вес, объём) | выборочно | Журнал « Бракеража готовой продукции» | Анализ документации |
| Санитарное состояние пищеблока, групп. | 1 раз в неделю/ 1 раз в месяц | Планёрка/документация медсестры | Наблюдение, анализ документации |
| Калорийность пищевого рациона | 1 раз в месяц | Сводная таблица | Сравнительный анализ показателей |
| Соблюдение правил личной гигиены сотрудников | 1 раз в квартал | Журналы, санитарные книжки | Анализ документации |
| Соблюдение графика режима питания | ежедневно | Соблюдение графика выдачи продуктов в группы | Оперативный контроль |
| Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад | 1 раз в месяц | Технические докумен­ты, сертификаты качества, Журнал «Бракераж сырой продукции» | Анализ документации |
| Нормативно-правовая база по организации питания | постоянно | Законодательные документы, правила, требования | Изучение, выработка управленческих решений, разработка  документации, приказы, памятки и т.д. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Использование дезинфекционных средств | 1 раз в квартал | Журнал использования дезинфицирующих средств | Запись, анализ |
| Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребёнка | 1 раз в 10 дней | Накопительная ведомость | Анализ, рекомендации |
| Правила мытья посуды и инвентаря | 1 раз в месяц |  | ДРК |