

Утверждено

Н.В.Заридзе
 Приказом заведующего МАДОУ
 «Детский сад № 418» г.Перми от
 04.09.2017 № 41



ПРОГРАММА «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ»
 для осуществления контроля над организацией питания на 2017-2018 учебный год
 комиссией по контролю, в том числе с привлечением родительской общественности
 в МАДОУ «Детский сад № 418» г. Перми

№	Раздел	Мероприятия	Сроки. Периодичность	Ответственный	Форма контроля и отчетности
1	Фонд нормативной документации, необходимой для осуществления производственного контроля	1. Анализ выполнения натуральных норм питания 2. Должностные обязанности работников пищеблока.	Ежеквартально	Заведующий Заридзе Н.В., ООО «Дело вкуса»	Аналитические справки
2	Медицинские осмотры и обучение	1. Осмотр персонала пищеблока	Ежедневно	Медицинские сестры Ширинкина Е.В. Боталова С.В. Романова И.Н.	Журнал здоровья
		2. Организация гигиенического обучения: - сотрудники пищеблока,	В течение года 1 раз в год	ООО «Дело вкуса»	Медицинские книжки Заключение договоров
		2.1. Организация гигиенического обучения: - младшие воспитатели / помощники воспитателя - педагоги, воспитатели, заведующий и заместители	В течение года 1 раз в год 1 раз в 2 года	Заведующий	Медицинские книжки Заключение договоров
		3. Контроль за прохождением работниками медицинских обследований, исследований и профилактической вакцинации	В течение года 1 раз в год	Секретарь руководителя	Справка заведующему в течении 30 дней после прохождения медосмотра, таблица
3	Контроль за выполнением норм санэпидрежима	1. Обновление маркировки технологического оборудования (обязательна маркировка полок в холодильниках для мяса, рыбы, молочных продуктов), кухонного инвентаря и уборочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	Повара, контроль за выполнением медсестра, зам. зав. по АХЧ (завхоз)	Четкая маркировка

		2. Контроль за выполнением графика генеральной уборки пищеблока на учебный год	1 раз в месяц	Медсестра, зам. зав. по АХЧ (завхоз)	График генеральной уборки
		3. Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока	еженедельно	Медсестра, зам. зав. по АХЧ (завхоз)	Аналитическая справка (карта контроля № 5)
		4. Контроль за заведением журнала учета времени работы бактерицидных ламп	1 раз в месяц	Медсестра	Журналы учета времени работ бактерицидных ламп.
		5. График выдачи питания	В течении года	Медсестра, Заместитель заведующего по ВМР, Руководитель структурного подразделения, старший воспитатель	График на пищеблоке и на стенде «Питание»
		6. Контроль за соблюдением инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	Постоянно	Повара	Наличие инструкций на рабочих местах
		7. Контроль сроков реализации продуктов питания на складе	1 раз в квартал (сентябрь, декабрь, март, июнь)	Бракеражная комиссия	Аналитическая справка (карта контроля № 3)
		8. Контроль за наличием аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение	1 раз в 3 месяца	Медсестра, завхоз	Наличие аптечки на пищеблоке
4	Контроль за процессом приготовления питания	1. Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	По плану	Бракеражная комиссия	Журнал по закладке продуктов на пищеблоке,
		2. Контроль технологий приготовления блюд	1 раз в 6 месяцев (октябрь, апрель)	Бракеражная комиссия, с привлечением родительской общественности	Аналитическая справка (карта контроля № 4)
		3. Контроль за оценкой использованного на одного ребенка средне суточного набора пищевых продуктов	1 раз в 10 дней	Медсестра	Накопительная ведомость расхода продуктов
		4. Осуществление контроля за готовой продукцией	Ежедневно	Комиссия по бракеражу	Журнал бракеража готовой кулинарной

					продукции
		5. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых ингредиентов (белки, жиры, углеводы)	1 раз в месяц	Медсестра, ООО «Дело вкуса»	Сводка по рациону
		6. Контроль за отбором и хранением суточных проб, наличие контрольных блюд	Ежедневно	Медсестра, повара, Бракеражная комиссия	Сроки хранения и количественное соответствие проб и меню
		7. Входной контроль за качеством пищевых продуктов, поступающих в ДОУ	Постоянно	Повара	Журнал заявок и продуктов питания
		8. Контроль работы технологического и холодильного оборудования. Своевременность проведения профилактических и ремонтных работ.	Постоянно	Повара, ООО «Дело вкуса»	Договор на обслуживание, акт исправности оборудования к началу нового учебного года.
		9. Контроль за соблюдением условий хранения продуктов, особо – скоропортящихся продуктов	Постоянно	Повара	Бракераж поступающих прод. сырья и пищевых продуктов
		10. Осуществления контроля соответствия меню утвержденному руководителем 20-ти дневного меню	Ежедневно	Медсестра	Меню-требование
5	Контроль за проведением процесса кормления	1. Визуальная оценка организации процесса кормления	1 раз в квартал (ноябрь, февраль, май, июль)	Бракеражная комиссия, с привлечением родительской общественности	Аналитическая справка (карта контроля № 7)
		2. Контроль поступающей пищи на группы	1 раз в квартал (ноябрь, февраль, май, июль)	Бракеражная комиссия	Аналитическая справка (карта контроля № 7)
7	Эффективное использование имущественного комплекса	1. Наличие перечня оборудования пищеблока	Ежегодно	Заместитель заведующего по АХЧ, завхоз	Материалы по приемке к началу учебного года
		2. Наличие актов проверки технического состояния оборудования, исправности вентиляции	Ежегодно	Заместитель заведующего по АХЧ, завхоз	Материалы по приемке к началу учебного года