



Утверждаю
Заведующий МАДОУ
«Центр развития ребенка –
детский сад «Сказка» г. Белоярский»
_____ Кубачева О.В.
«31» августа 2021 года

ГРАФИК
контроля организации режима питания в МАДОУ «Детский сад «Сказка» г. Белоярский»

№	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Ответственный за организацию контроля
1	2	3	4	5
1. Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции				
1.1.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.	Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов	2 раза в месяц	Заведующий МАДОУ, заместитель заведующего по ФОР, медработники
1.2.	Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды.	Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции, маркировке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.); - качество и безопасность поставляемого сырья, наличие сопроводительных документов: ветеринарное свидетельство, сертификат соответствия, удостоверение качества и декларация соответствия;	2 раза в месяц	Заведующий МАДОУ, заместитель заведующего по ФОР, медработники, кладовщик
2. Промежуточный контроль - операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки				
2.1.	Контроль за соблюдением рецептуры и технологии.	Соблюдение рецептуры, технологии приготовления пищи.	Ежедневно	Заведующий МАДОУ, заместитель заведующего по ФОР, медработники
2.2.	Контроль на этапе технологических	- Соблюдение норм закладки сырья, согласно меню-требованию.	1 раз в месяц	Заведующий МАДОУ, заместитель

	процессов производства пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд. - Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов питания. 	Ежедневно 2 раза в неделю	заведующего по ФОР, медработники Медработники
2.3.	Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН	<ul style="list-style-type: none"> Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи, - Отбор суточных проб 	1 раз в 10 дней Ежедневно	Заведующий МАДОУ, заместитель заведующего по ФОР, медработники, представитель родительской общности
3. Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока.				
3.1.	Соблюдение правил личной гигиены	- Осмотр работников пищеблока	Ежедневно	Медработники
3.2.	Соблюдение санитарных норм и правил к инвентарю, посуде, технологическому оборудованию	- Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН.	Ежедневно	Заведующий МАДОУ, заместитель заведующего по ФОР, медработники
		- Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря требованиям СанПиН.	1 раз в неделю	Медработники
		- Санитарное состояние пищеблока, складских помещений, овощехранилища.	2 раза в неделю	Медработники
4. Контроль эффективности работы оборудования и инженерных сооружений и температурно-влажностных режимов				
4.1.	Контроль эффективности работы холодильного, технологического оборудования, инженерных сооружений и коммуникаций	- Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков к безопасному приготовлению пищи.	Ежедневно	Завхоз, старший повар
		- Наличие технологического паспорта на оборудование, протокола испытаний.	1 раз в квартал	Заведующий МАДОУ, заместитель заведующего по АХР
4.2.	Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных	- Состояние системы механической приточно-вытяжной вентиляции.	Ежедневно	Завхоз
		- Соблюдение температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров.	1 раз в неделю	Заместитель заведующего по ФОР,

	товаров, сырья	- Соблюдение температурного режима холодильного оборудования, ведение журналов учета температурного режима в холодильном оборудовании.	Ежедневно	медработники
5. Контроль за соблюдением условий труда, прохождением профилактических медицинских осмотров и ведением принятого документооборота				
5.1.	Соблюдение условий труда работающих	- Наличие и периодичность смены спецодежды работников. - Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока. - Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест.	Ежедневно Ежедневно 1 раз в месяц	Медработники Завхоз Заведующий МАДОУ, заместитель заведующего по АХР
5.2.	Прохождение медицинских осмотров и гигиенической аттестации	Соблюдение графика прохождения профилактических медосмотров работниками пищеблока и профессиональной гигиенической подготовки, наличие санитарных книжек.	1 раз в квартал	Заведующий МАДОУ, заместитель заведующего по ФОР
5.3.	Ведение принятого документооборота	- Наличие и ведение журналов по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН, журнала здоровья, визуального контроля на пищеблоках; - Выписка меню, меню-требования в соответствии с фактическим пребыванием воспитанников; - Обеспечение продуктами питания в соответствии ассортиментного перечня (проверка накладных поступления продуктов питания и фактическое наличие продуктов, подачи заявки на поступление продуктов); - Регулярность проведения бракеража готовой продукции и скоропортящегося сырья.	1 раз в 2 недели	Заведующий МАДОУ, заместитель заведующего по ФОР
6. Контроль за организацией питания на возрастных группах				
6.1.	Контроль за воспитанием культурно-гигиенических навыков при организации питания	- Сервировка стола в зависимости от возраста детей. - Культура поведения за столом. - Культура приема пищи. - Умение пользоваться столовыми приборами.	Ежедневно	Ответственные лица по контролю за организацией питания
6.2.	Контроль за воспитанием трудовых навыков	- Организация дежурства детей. - Хозяйственно – бытовой труд.	Ежедневно	Ответственные лица по контролю за организацией питания
6.3.	Контроль за культурой обслуживания	- Внешний вид персонала (наличие спецодежды). - Общение воспитателя с детьми во время приема пищи. - Соблюдение норм и правил приема пищи.	Ежедневно	Ответственные лица по контролю за организацией питания

		- Соответствие порции ребенка с выходом блюда по меню-раскладке.		
6.4.	Соблюдение санитарно-эпидемического режима при организации питания	<ul style="list-style-type: none"> - Санитарное состояние помещений. - Обработка столовой посуды и столов. - Соблюдение режима питания, воздушного режима. 	Ежедневно	Отвественные лица по контролю за организацией питания