



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 159»
И. В. Сотникова
17 сентября 2017 г.

ПЛАН
контроля за организацией питания воспитанников
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Центр развития ребенка – детский сад № 159 г. Владивостока»
на 2017-2018 учебный год

№ п/п	Объект контроля	Содержание контроля, кратность и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
1	Наличие согласованного перспективного меню на осенне-зимний и весенне-летний периоды	Составление и проверка 1 раз в полугодие перед началом сезона	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация
2	Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным употреблением в пищу йодированной поваренной соли	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация
3	Витаминация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: -проведение витаминизации третьих блюд (добавление витамина С); -использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб и др.)	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация
5	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация

7	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация
8	Наличие сертификатов соответствия, удостоверений качества и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара по мере и одновременно с поступлением товара	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация
9	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	Ежедневно с заполнение журналов: -состояние здоровья работников пищеблока; -осмотра на гнойничковые заболевания	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация
10	Прохождение инструктажей по санитарно-эпидемиологическому режиму со сдачей зачета работниками пищеблока	Обязательный (2 раза в год – перед началом теплого и холодного сезонов). Дополнительный (по эпидемиологическим показателям)	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация
11	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	Ежедневный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. Ежемесячный контроль за функционированием: -системы вентиляции; -системы водоснабжения, канализации; -сантехнических приборов; -световой аппаратуры. При неисправности систем – устранение в течение суток	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация
12	Санитарное состояние пищеблока	Ежедневный контроль за санитарным состоянием пищеблока	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация
13	Состояние технологического оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке – 2 раза в месяц (при неисправности технологического оборудования – устранение в течение суток)	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация
14	Состояние холодильного оборудования	Контроль за состоянием холодильного оборудования в складском помещении	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация
15	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного	Ежедневный контроль за наличием и состоянием маркировки	Ответственный за питание,

	инвентаря	разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц), при повреждении маркировки – немедленное обновление	бракеражная комиссия, администрация
16	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	Ежедневный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация