

Учтено мнение
выборного органа первичной
профсоюзной организации МБДОУ № 220
Председатель выборного органа первичной
профсоюзной организации
_____ А.М.Орлянкина

Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 220

_____ С.В. Чумак

Приказ от 09.01.2023 № 15

Планирование работы по организации контроля процесса детского питания в МБДОУ № 220

№	Мероприятия по осуществлению контроля	периодичность	ответственные
<i>Заседание административной группы</i>			
1	Утверждение плана работы на учебный год	август	заведующий
2	Выполнение натуральных норм	ежедневно	
3	Совершенствование производственного контроля за организацией питания	постоянно	заведующий
4	Организация питания в группах: соблюдение режима питания; контроль соблюдения выхода порции; сервировка стола;	ежедневно	Педагоги Младший воспитатель
5	Работа по привитию культурно-гигиенических навыков воспитанникам.	ежедневно	Старший воспитатель,
6	Ведение документации по питанию.	ежедневно	Кладовщик, бухгалтер
<i>Работа с кадрами</i>			
1	Обсуждение, анализ вопросов организации питания в группах	1 раз в неделю	Старший воспитатель
2	Рабочее совещание по итогам проверки организации питания в группах (административная планерка)	1 раз в месяц	Заведующий Администр. группа
3	Контроль соблюдения санитарных норм при организации детского питания обслуживающим персоналом	ежедневно	заместитель заведующего по АХР
4	Ведение документов по организации питания, составление ежедневного меню, наличие нормативно-технической документации; ведение накопительной ведомости	ежедневно	кладовщик, шеф/повар бухгалтер
5	Работа с поставщиками :контроль сопроводительной документации качества и соответствия требованиям СанПиН, условий доставки и транспортировки, своевременностью доставки продуктов, точность веса, качество и ассортимент получаемых продуктов	ежедневно	кладовщик, шеф/повар медицинская сестра
6	Контроль качества поставляемых продуктов	ежедневно	кладовщик
7	Контроль за организацией питания: соблюдение графика выдачи пищи, согласно режиму питания; контроль приготовления блюд детского питания; контроль санитарно-технического состояния пищеблока; контроль сроков годности и условий хранения продуктов; проведение искусственной С-витаминации; использование йодированной соли; соблюдение правил товарного соседства; температурный режим в холодильных камерах; работа комиссии по проведению контроля по закладке продуктов, снятию остатков продуктов в кладовой; состояние здоровья, соблюдение правил личной гигиены персонала, их гигиенических знаний и навыков		Бракеражная комиссия Шеф-повар Повар Зам.зав. по АХР кладовщик медицинская сестра заведующий