

**План-график контроля за качеством и организацией питания
на 2024 – 2025 учебный год**

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1.	Соблюдение натуральных норм питания	Заведующий, ст.медсестра	В соответствии с циклограммой	Меню-требование Примерное меню	Составление меню
			Ежедневно		Анализ меню, утверждение
2.	Бракераж готовой продукции	Бракеражная комиссия Родительский контроль	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой кулинарной продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
			1 раз в месяц		
3.	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ учета
		Заведующий	В соответствии с циклограммой	Акт	Анализ документов
4.	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	Медсестра, завхоз	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнал
5.	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Комиссия, представитель ЦБ	1 раз в квартал	Акт	Ревизия
6.	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Ст.медсестра	При поступлении продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
7.	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	Ст.медсестра	Ежедневно	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
8.	Закладка блюд	Ст.медсестра, заведующая	Ежедневно	Акт при наличии нарушений	Анализ документации взвешивание продуктов
9.	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Заведующий Ст.медсестра Родительский контроль	В соответствии с циклограммой	Оперативный контроль	Наблюдение
			Ежедневно		
			1 раз в месяц		

10.	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Ст.медсестра Завхоз	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
			1 раз в месяц, при нарушениях	Акт - проверки 1 раз квартал	Наблюдение, анализ документации
11.	Набор выхода блюд (вес, объем)	Ст.медсестра, заведующая	Ежедневно		Контрольное взвешивание блюд
		Родительский контроль	1 раза в месяц	Акт	
12.	Санитарное состояние пищеблока, кладовых	Заведующий Ст.медсестра завхоз	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
			Периодически	Планерка	Наблюдение, анализ документации
			При подготовке к новому уч. году	Отчет для заведующего	Наблюдение
13.	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.	Ст.медсестра, завхоз	Ежедневно, по графику	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
14.	Контроль за отбором и хранением суточных проб	Завхоз заведующий ст.медсестра	Ежедневно	Журнал	Наблюдение
15.	Соблюдение правил личной гигиены сотрудников	Ст.медсестра	Ежедневно	Журнал «Регистрации здоровья»	Осмотр, запись в журнал
		Заведующий	1 раз в полугодие	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
16.	Соблюдение графика режима питания	Ст.медсестра, ст.воспитатель Заведующий	В соответствии с циклограммой	Акт при нарушении	Оперативный контроль
17.	Организация питьевого режима	Ст.медсестра	Ежедневно		Оперативный контроль
18.	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Заведующий завхоз ст.медсестра	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами.	Анализ документации
			1 раз в 10 дней 1 раз в квартал	Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» Акт	
19.	Выполнение нормативно-правовой базы по организации питания	Заведующий	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, разработка внутри

					садовой документации, приказы, памятки и т.д.
20.	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	завхоз ст.медсестра	Ежедневно Периодически	Журнал	Запись, анализ
21.	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Ст.медсестра, завхоз Заведующий	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
22.	Витаминизация блюд	Ст.медсестра	Ежедневно	Журнал «Витаминизация блюд»	Закладка и запись в журнале
		Заведующий	1 раз квартал	Журнал	Анализ
23.	Заявка продуктов питания	Ст.медсестра, кладовщик	Ежедневно		Анализ
24.	Организация питания в воспитательном процессе • организация приема пищи в группах; • соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям); • соблюдение гигиенических требований	Заведующий Ст.воспитатель	1 раз в неделю	Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы.	Наблюдение, анализ результатов
25.	Технология мытья посуды	Ст.медсестра, завхоз	Периодически	Акт при нарушении	Наблюдение, опрос
26.	Своевременность смены спец. одежды	Ст.медсестра, завхоз	ежедневно		Визуальный контроль
27.	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	завхоз	Постоянно		Визуальный контроль
		Заведующий	1 раз квартал	Акт	
			1 раз квартал		