



План-график контроля организации питания
МАДОУ на 2021 год

	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1.	Соблюдение натуральных норм питания	Заведующая	Ежедневно	Меню-требование 10-ти дневное меню	Составление меню
		Заведующая	Ежедневно		
2.	Бракераж готовой продукции	Бракеражная комиссия	Ежедневно Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	органолептическая оценки пищи
3.	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	заведующая	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
					Анализ документации
4.	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	заведующая	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале
5.	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Заведующая	1 раз в месяц	Акт	Ревизия
6.	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Заведующая	Ежедневно		Наблюдение
7.	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Заведующая	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение

8.	Норма выхода блюд (вес, объем)	Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	Контрольное взвешивание блюд
9.	Санитарное состояние пищеблока, кладовых.	Заведующая	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
		Заведующая	Периодически	Планерка	Наблюдение, анализ документации
10.	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.	Заведующая	Ежедневно, по графику	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
11.	Контроль за отбором и хранением суточных проб	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал	Наблюдение
12.	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками графика режима питания	Заведующая	Ежедневно	Журнал «Регистрации здоровья»	Осмотр, запись в журналах
		Заведующая	1 раз в мес.	Акт при нарушении	Оперативный контроль
13.	Организация питьевого режима	Заведующая	Ежедневно	-	Оперативный контроль
14.	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Заведующая	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» Акт периодически	Анализ документации

15.	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	Заведующая	Периодически	Журнал	Запись, анализ
16.	Технология мытья посуды	Заведующая	Периодически	Акт при нарушении	Наблюдение, опрос
17.	Своевременность смены спец. одежды	Заведующая	ежедневно		Визуальный контроль