Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Москаленского района Омской области

детский сад «Теремок»

Формы и виды контроля за организацией питания в детском саду

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование контроля | | Контролируемый материал | Определяемые  показатели контроля | Периодичность | Контролирующий орган |
| Текущий контроль | | | | | |
| 1 | Рацион питания | | Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона, ассортимент продуктов, используемых в питании | 1 раз в 10 дней | Мед. сестра, бракеражная комиссия |
| 2. | Режим питания | | Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям | 1 раз в неделю | Старший воспитатель |
| 3 | Технология производства пищи | | Температура внутри теплового оборудования | 1 раз в неделю | Завхоз |
| 4. | Технология производства пищи | | Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве пищи | 1 раз в 10 дней | Мед. сестра |
| 5. | Продукты | | Сроки и условия хранения. Сроки реализации. Исправность холодильного оборудования и правильность температуры. Товарное соседство. Ярлыки на тарном месте | 1 раз в неделю | Завхоз. Мед. сестра  Бракеражная комиссия |
| 6 |  | | Снятие остатков продуктов на складе и пищеблоке | 1 раз в месяц | Бракеражнач комиссия |
| Постоянный контроль | | | | | |
| 1. | Реализация продуктов и готовой продукции | | Сроки реализации, условия реализации, Соблюдение требований по температуре готовой пищи. Сроки хранения на пищеблоке подготовленных к кулинарной обработке продуктов и готовой пищи | ежедневно | Брак. комиссия. Мед. сестра |
| 2. | Реализация продуктов | | Закладка продуктов на пищеблоке | ежедневно | Бракеражная комиссия |
| 3. | Персонал | | Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока | ежедневно | М/сестра |
| 4 | Персонал, связанный с питанием детей | | Состояние осмотра сотрудников на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций | ежедневно | М/сестра |
| Предупредительный | | | | | |
| 1 | Реализация продуктов | | Прием продуктов и визуальный анализ качества. Работа с поставщиком по качеству поставляемой продукции | Завхоз и м/сестра |  |
| 2 | Поточность технологических процессов | | Наличие ( отсутствие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря , тары и т. д. | 1 раз в неделю | М/сестра |
| 3 | Столовая посуда | | Качество мытья посуды, ее маркировка | 1 раз в неделю | М/сестра |
| 4. | Санитарное состояние помещений | | Соблюдение чистоты проведения генеральных уборок  Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дез.средствами, условия их хранения  Наличие раздельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка | 1 раз в 10 дней | М/сестра |
| Итоговый | | | | | |
| 1 | Документация по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства пищи, результатам бракеража, ежедневных мед. осмотров работников пищеблока | | Полнота, правильность и своевременность оформления и ведения документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и нормативов | 1 раз в квартал | Заведующий |
| 2 | Технология производства пищи | | Правильность оформления технологической документации. Наличие нормативно-технической документации | 1 раз в год | Заведующий |
| 3 | Санитарно-противоэпидемический режим | | Соблюдение противоэпидемического режима, режима обработки, хранения и использования. Маркировка, режим уборки, хранение и вывоз отходов и др. | 1 раз в месяц | Зав. |
| 4 | Анализ калорийности и объема пищи | | Выполнение натуральных норм питания, калорийность пищи. Оценка качества | 1 раз в квартал | Заведующий  Бракеражная комиссия |
| 5 | Питание | | Анализ денежных норм питания |  | Зав., бухгалтер |
|  |  | |  |  |  |

СХЕМА «Организация питания»

 1. Выполнение гигиенических требований: санитарное состояние, размещение столовой мебели.

 2. Сервировка стола: учитываются ли требования сервировки стола в зависимости от возраста детей, эстетика оформления, деятельность дежурных (кроме ясельных групп).

 3. Организация гигиенических процедур в зависимости от возраста.

 4. Использование педагогом различных навыков и приемов для воспитания культуры поведения за столом.

 5. Умение педагога преподнести блюдо (нелюбимое, новое) и общение педагога с детьми во время приема пищи.

 6. Настроение детей и обстановка в группе во время приема пищи.

 7. Умение детей пользоваться столовыми приборами.

 8. Своевременность доставки пищи в группу.

 9. Выполнение режима питания в соответствии с режим дня в зависимости от возраста.

 10. Соблюдение объемов детской порции