

УТВЕРЖДЕНО:

заведующим

МБДОУ ЦРР д/с № 14 «Елочка»

Т.И. Колмыкова

Приказ от 01.09.2023 № 60 - од



**План работы по контролю за организацией питания детей
в МБДОУ ЦРР д/с № 14 «Елочка»
на 2023-2024 год**

№ п/п	Объект контроля	Содержание контроля, кратность и сроки исполнения	Ответственные лица
1	2	3	4
1.	Наличие примерного 10-дневного меню	Составление и проверка 1 раз	заместитель заведующего по АХЧ
2.	Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным употреблением в пищу йодированной поваренной соли	Повар
3.	Витаминоизация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: Проведение витаминизации третьих блюд (добавление витамина С)	медсестра
4.	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами с заполнением журнала	Медицинская сестра
5.	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Медицинская сестра
6.	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Повар, медицинская сестра
7.	Наличие декларации качества система Меркурий	На каждую партию товара по мере и одновременно с поступлением товара	заместитель заведующего по АХЧ
8.	Контроль за	Ежедневно с заполнение	Медицинская

	состоянием здоровья работников пищеблока	журналов: Состояние здоровья работников пищеблока; осмотра на гнойничковые заболевания.	сестра
9.	Обучение по санминимуму	Обязательный 1 раз в год. Дополнительный (по эпидемиологическим показателям)	Медицинская сестра
10.	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	Повар, заместитель заведующего по АХЧ
11.	Санитарное состояние пищеблока	Ежедневный контроль за санитарным состоянием пищеблока.	Повар, медицинская сестра
12.	Состояние технологического оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке – 1 раз в месяц (при неисправности технологического оборудования – устранение в течение суток)	заместитель заведующего по АХЧ
13.	Состояние холодильного оборудования	Контроль за состоянием холодильного оборудования в складском помещении	заместитель заведующего по АХЧ, медсестра
14.	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	Ежедневный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря. Обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц), при повреждении маркировки – немедленное обновление	Повар