

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад
общеразвивающего вида №6 с приоритетным осуществлением деятельности по физическому
направлению развития воспитанников»



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детский сад 6

Е.В. Ведрова Е.В. Ведрова

Приказ от 11.01.2021г. № 8/2

**ПРОГРАММА
ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ЗА
ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ
В МАДОУ ДЕТСКИЙ САД 6**

Пояснительная записка

Одним из основных факторов, определяющих состояние здоровья ребенка, его физическое и умственное развитие, является качественное питание.

Общими принципами рационального сбалансированного питания воспитанников являются:

1. Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей.
2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы.
3. Максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности.
4. Оптимальный режим питания.
5. Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.
6. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).
7. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

С целью осуществления общественного контроля организации и качества питания воспитанников в МАДОУ детский сад 6 создана Комиссия по контролю за организацией и качеством питания детей.

План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников

Направление работы	Сроки	Ответственный
1. Проверка исправности технологического оборудования пищеблока.	Ежемесячно	Члены комиссии:
2. Проверка качества готовой продукции.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
3. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.	Ежемесячно	Члены комиссии:
4. Входной производственный контроль при закладке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии:
5. Контроль за санитарным состоянием пищеблока	Постоянно	Члены комиссии:
6. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды и т.д.)	Постоянно	Члены комиссии:
7. Проверка качества готовой продукции	По графику	Члены комиссии:

ПРОГРАММА

по осуществлению контроля питания воспитанников в МАДОУ детский сад 6

1.1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.1.	Документация ООО «КОП»	При заключении контракта	Заведующая	Контракт с ООО «КОП»
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль за рационом питания воспитанников, соблюдением санитарных правил технологического процесса

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
3.1.	Рацион питания	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню
3.2.	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в квартал	Комиссия по контролю за организацией и	Технологические карты

			качеством питания	
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия, инструкции, журналы
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	В соответствии со схемой технологического оборудования, инструкции, журналы

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража сырой продукции. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2.	Холодильное оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
5.1	Условия труда. Производственная среда	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
7.1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководством

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи воспитанников

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
8.1.	Контингент воспитанников	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания воспитанников.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания пищеблока