



Глебова

Утверждено приказом заведующего МАДОУ «Детский сад № 11» г. Перми от 04.09.2017 № 60/2-ОД

План мероприятий по организации и контролю за организацией питания на 2017-2018 г.

№ п/п	Объект контроля	Контролирующее лицо/орган	Кратность проверки/поведения мероприятия	Примечания
1. Работа с кадрами и кадровое обеспечение пищеблока				
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока, наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п.19.1.; п. 19.2. СанПиН 2.4.1.3049-13), своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год (п.19.1. СанПиН 2.4.1.3049-13),	Комиссия по контролю	По запросу	
1.2	Осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Своевременное ведение журнала здоровья. (п.19.3. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Заведующий медработник	1 раз в неделю	
1.3	Оперативный контроль «Формы привития культуры питания дошкольникам»	Методист	Январь	
1.4	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания в ДОУ»	Методист	Октябрь	
1.5	Производственное совещание «Должностные инструкции и охрана труда работников при организации питания в ДОУ»	Заведующий	Ноябрь	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья (п. 14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Бракеражная комиссия Комиссия по контролю	Ежедневно 1 раз в квартал	
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (п.14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Комиссия по контролю	1 раз в квартал	
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных	Заведующий Комиссия по контролю	1 раз в год	

	документов.			
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации (п.п. 14.1, 14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Комиссия по контролю	1 раз в квартал	
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Комиссия по контролю	1 раз в квартал	
2.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале. (п.14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Комиссия по контролю	1 раз в квартал	
2.7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки (п.14.6. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Заведующий медработник	1 раз в месяц	
2.8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями: - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), -мясо бескостное, -овощи мытые и/или очищенные. (п.4.26 СанПиН 2.4.1.3049-13)	Заведующий медработник	1 раз в год	
2.9	Наличие в складском помещении для хранения сухих сыпучих продуктов прибора для измерения температуры и влажности воздуха. (п.14.4 СанПиН 2.4.1.3049-13).	Заведующий медработник	1 раз в год	
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (п.13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Заведующий медработник	1 раз в квартал	
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии (п.8.1. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Заведующий медработник	1 раз в год и к приемке	
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п.13.1. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Заведующий медработник	1 раз в год и к приемке	
4.	Обеспеченность пищеблока			
4.1	Имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. (п.13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Заведующий медработник	1 раз в год	

4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.13.6.; п. 13.9. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Заведующий медработник	1 раз в год и к приемке	
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения чистой кухонной посуды на высоте не менее 0,35 м от пола (п.13.10. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Заведующий медработник	1 раз в год и к приемке	
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре (п.13.17. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Заведующий медработник	1 раз в квартал	
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. (п.13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Заведующий медработник	1 раз в квартал	
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.13.19. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Заведующий медработник	1 раз в неделю	
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.п.13.10., 13.11., 13.12, 13.17 СанПиН 2.4.1.3049-13)	Заведующий медработник	1 раз в неделю	
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (п.13.19. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Заведующий медработник	1 раз в месяц	
5.4	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	Заведующий медработник	1 раз в неделю	
5.5	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды (п.п. 19.4, 19.5. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Заведующий медработник	1 раз в неделю	
6.1	Наличие Примерного 10-дневного меню питания детей (п.15.3. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Комиссия по контролю	2 раза в год	
6.2	Предоставляется пятиразовое питание (п.15.11. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Заведующий	ежедневно	
6.3	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Комиссия по контролю	1 раз в квартал	
6.4	Выхода блюд соответствуют меню (п.14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Бракеражная комиссия	ежедневно	
6.5	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Комиссия по контролю	1 раз в квартал	
6.6	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в	Бракеражная комиссия	1 раз в неделю	

	соответствующем журнале (п.п.15.5., 18.1. СанПиН 2.4.1.3049-13)			
6.7	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, -срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.23., п.14.15, п.14.17 СанПиН 2.4.1.3049-13)	Бракеражная комиссия	ежедневно	
6.8	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Заведующий медработник	ежедневно	
6.9	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	Заведующий медработник	1 раз в месяц	
6.10	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п.15.3., п. 18.1. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Заведующий медработник	1 раз в 10 дней	
7.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями: - использование бутилированной воды или кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. (п.14.26. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Комиссия по контролю	1 раз в квартал	
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня			
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды			
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды			
7.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды (п.14.26. СанПиН 2.4.1.3049-13)	Комиссия по контролю	1 раз в квартал	
8. Проведение лабораторных испытаний				
8.1	Имеется договор с учреждениями о проведении лабораторных испытаний	Комиссия по контролю	1 раз в год	
8.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований	Комиссия по контролю	1 раз в год	
9. Организационная работа				
9.1	Издание приказов по организации питания на год, актуализация нормативных документов по питанию	Заведующий	сентябрь	
9.2	Согласование документов с аутсорсером на 2018	Заведующий	январь	

	год			
9.3	Разработка плана работы и контроля по организации питания	Заведующий	сентябрь	
9.4	Приобретение обеденной посуды в группы № 1 и 5, кружек на 2 группы	Заведующий	До нового года	
10. Работа с родителями				
10.1	Информирование родителей об ассортименте питания (меню на день)	Воспитатели	ежедневно	
10.2	Консультирование родителей по вопросам организации питания в детском саду и дома через беседы, информационные стенды	Воспитатели	По запросу и по плану 1 раз в квартал	
10.3	Рассмотрение вопросов организации питания в ДООУ на родительских собраниях	Методист, воспитатели	2 раза в год	
10.4	Вечер-презентация блюд детского меню	Методист совместно с аутсорсером	Май	
10.5	Творческая выставка «Осенний урожай»	методист	Октябрь	
11. Работа с воспитанниками				
11.1	Выставки детских работ (дополнительное образование и КОПы) «Вкусняшки»	Воспитатели	Апрель	
11.2	Введение новых сюжетно-ролевых игр по теме	Воспитатели	В течение года	
11.3	Развлечение «Путешествие в страну полезных продуктов»	Методист, воспитатели	Лето	
11.4	Актуализация уголков дежурства по столовой в группах	Воспитатели	В течение года	
11.5	Конкурс «Я - лучший дежурный!»	Методист	Лето	
12. Работа с аутсорсером				
12.1	Разработка и согласование нормативных документов	Заведующий аутсорсер	Январь, февраль	
12.2	Совместное участие в контрольных мероприятиях	Заведующий аутсорсер	По графику	
12.3	Анализ выполнения натуральных норм	Заведующий аутсорсер	1 раз в квартал	
12.4	Анализ результатов лабораторных исследований	Заведующий аутсорсер	1 раз в год	