

УТВЕРЖДАЮ  
 Заведующий МКДОУ д/с №54  
 Пануровская Д.А.  
 «22» августа 2022 г.  
 Приказ  
 № 136 от 22 августа 2022 г.

План работы  
 Комиссии по общественному контролю за организацией и качества питания  
 на 2022 – 2023 учебный год

Месяц	Содержание контрольных мероприятий	Ответственный за объект контроля	Ответственный за проведение контроля
Сентябрь	Утверждение плана работы Комиссии на год и актов проверки выполнения санитарно-эпидемиологических требований организации и качества питания воспитанников	Заведующий	Заведующий, члены комиссии
	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания	Заместитель заведующего по АХР, кладовщик	Заместитель заведующего по АХР, члены комиссии
	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок		
	Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное время	Работники пищеблока	
Октябрь	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями маркировки	Заместитель заведующего по АХР, кладовщик	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР, члены комиссии
	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале		
	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	Работники пищеблока	
Ноябрь	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов	Кладовщик, работники пищеблока	Заместитель заведующего по АХР, члены комиссии

	<p>Организация питания в группах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие нормы блюда по объему</li> <li>- эстетика сервировки стола и подачи блюд</li> <li>- организация приема пищи детьми</li> <li>- информирование родителей по формированию навыков и культуры здорового питания</li> <li>- наличие ежедневного меню с указанием нормы выхода блюд</li> </ul> <p>Размещение информации для родителей в группах</p>	Воспитатели, младшие воспитатели	Заместитель заведующего по АХР, члены комиссии
Декабрь	<p>Хранение сыпучих продуктов на стеллажах</p>	Кладовщик	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР, члены комиссии
	<p>Санитарное состояние пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте</li> <li>- обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения</li> <li>- соблюдение графика проведения генеральных уборок</li> <li>- уборочный инвентарь промаркирован и храниться в специально отведенном месте</li> </ul> <p>Наличие на пищеблоке технологических карт, контрольного блюда</p>	Работники пищеблока	
Январь	<p>Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов, подтверждающих качество и безопасность сырья</p>	Кладовщик	Заместитель заведующего по АХР, члены комиссии
	<p>Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале</p>	Работники пищеблока	
Февраль	<p>Организация питания в группах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие нормы блюда по объему</li> <li>- эстетика сервировки стола и подачи блюд</li> <li>- организация приема пищи детьми</li> <li>- информирование родителей по формированию навыков и культуры здорового питания</li> <li>- наличие ежедневного меню с указанием нормы выхода блюд</li> </ul> <p>Размещение информации для родителей в группах</p>	Воспитатели, младшие воспитатели	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР, члены комиссии

	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд	Заместитель заведующего по АХР, Техник-технолог	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР, члены комиссии
Март	Соответствие ежедневного меню примерному 10-ти дневному, меню-раскладке	Техник-технолог	Заведующий, члены комиссии
	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд	Работники пищеблока	
Апрель	Организация питания в группах: - соответствие нормы блюда по объему - эстетика сервировки стола и подачи блюд - организация приема пищи детьми - информирование родителей по формированию навыков и культуры здорового питания - наличие ежедневного меню с указанием нормы выхода блюд Размещение информации для родителей в группах	Воспитатели, младшие воспитатели	Заведующий, члены комиссии
	Изучение общественного мнения об организации дошкольного питания.	Техник-технолог, воспитатели	
	Ведение Журнала бракеража готовой продукции	Техник-технолога	
	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	Кладовщик, работники пищеблок	
Май	Санитарное состояние пищеблока: - кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте - обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения - соблюдение графика проведения генеральных уборок - уборочный инвентарь промаркирован и храниться в специально отведенном месте Наличие на пищеблоке технологических карт, контрольного блюда	Работники пищеблока	Заведующий, члены комиссии
Июнь-август	Соблюдение питьевого режима в летний период	Воспитатели, младшие воспитатели	Заведующий, члены комиссии
	Санитарное состояние пищеблока: - кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Работники пищеблока	

	<ul style="list-style-type: none"><li>- обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения</li><li>- соблюдение графика проведения генеральных уборок</li><li>- уборочный инвентарь промаркирован и храниться в специально отведенном месте</li></ul> <p>Наличие на пищеблоке технологических карт, контрольного блюда</p>		
--	--	--	--