

ГБОУ СОШ с.Алексеевка.

структурное подразделение государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы «Образовательный центр» имени Героя Советского Союза Ваничкина Ивана Дмитриевича с. Алексеевка муниципального района Алексеевский Самарской области - детский сад «Светлячок»

Рассмотрен:
на педагогическом совете № 1
Протокол № 1 от «29» августа 2022.

Утверждаю:
Директор ГБОУ СОШ с.Алексеевка
Е.А.Чердникова
«29» августа 2022.

План
контроля за организацией питания в детском саду «Светлячок с.Алексеевка

	Мероприятия	Дата	Ответственные
1	Ознакомление с нормативными документами по питанию	сентябрь	старший воспитатель
2	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	По необходимости	Медсестра, старший воспитатель
3	Издание приказов, распоряжений по организации питания	сентябрь	директор ГБОУ
4	Профессионально- гигиеническая подготовка и аттестация работников	апрель, декабрь	Медсестра, старший воспитатель
5	Контроль за состоянием и функционирования технологического оборудования пищеблока	ежемесячно	Завхоз, старший воспитатель
6	Контроль за выполнением требований к организации питьевого режима	еженедельно	Медсестра, старший воспитатель
7	Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: <ul style="list-style-type: none"> • качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; • условия доставки продукции транспортом; 	Каждая партия	Звездующий хозяйством
8	Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья; <ul style="list-style-type: none"> • сроки и условия хранения пищевой продукции; время смены кипяченной воды; • температура и влажность на складе; температура холодильного оборудования; 	Ежедневно	Звездующий хозяйством Медсестра

9	Приготовление пищевой продукции: <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; • поточность технологических процессов; • температура готовности блюд; 	Каждый технологический цикл	Медсестра
	Обработка посуды и инвентаря: <ul style="list-style-type: none"> • содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; • обработка инвентаря для сырой готовой продукции; 	Ежедневно	Медсестра
10	Наличие согласованного двухнедельного меню	Один раз в полугодие перед началом сезона	Старший воспитатель
11	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли		Медсестра
12	Витаминизация готовых блюд <ul style="list-style-type: none"> —проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); —использование витаминизированных продуктов питания (витаминизированный хлеб, кондитерские изделия, сухие завтраки и др.) 	Ежедневно	Медсестра
13	Контроль за сырыми скоропортящимися продуктами, заполнение журнала.	Ежедневно	Звездующий хозяйством
14	Контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция) органолептическая оценка	Ежедневно	Медсестра
15	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Медсестра, Звездующий хозяйством
16	Контроль отбора суточной пробы заполнение журнала ее хранения	Ежедневно	Повар Медсестра
17	Качество термообработки кулинарных изделий. Органолептическая оценка готовых блюд	Ежедневно	Медсестра
18	Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: <ul style="list-style-type: none"> • качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; • условия доставки продукции транспортом; 	Каждая партия	Звездующий хозяйством
19	Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов)	Ежедневно	Медсестра
20	Проведение осмотра на гнойничковые и инфекционные заболевания сотрудников пищеблока	Ежедневно	Медсестра