

Утверждаю
Заведующий МБДОУ детского сада №116
Васильева С.А. Данилова
Приказ № 84 от «01» 09 2023 г.

ПЛАН
Контроля за организацией питания
воспитанников в МБДОУ детском саду №116
на 2023-2024 уч. Год

№ п/п	Объект контроля	Содержание контроля, кратность и сроки исполнения	Ответственные лица
1.	Наличие примерного меню, утвержденного руководителем ДОУ	Проверка 1 раз в уч. год	Заведующий, зам. заведующего
2.	Наличие бланков меню - раскладок в достаточном количестве	В течение всего учебного года	Заведующий, зам. заведующего
3.	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами с заполнением журнала	Кладовщик
4.	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с органолептической оценкой и заполнением бракеражного журнала	Бракеражная комиссия
5.	Отбор и хранение суточной пробы	ежедневно	повара
6.	Наличие сертификатов соответствия, удостоверений качества и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара по мере и одновременно с поступлением товара	Кладовщик
7.	Работа с ФГИС «Меркурий»	По мере поступления продукции	Зам. заведующего
8.	Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	Ежедневно с заполнением журналов «состояния здоровья работников (с проведением термометрии)» и «осмотра на гнойничковые заболевания»	Медицинский работник
9.	Прохождение инструктажей по технике безопасности	Обязательный (2 раза в год) Дополнительный/внеплановый	Заведующий Зам. Заведующего

		по мере необходимости.	
10.	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	Ежедневный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. Регулярный контроль за функционированием: системы вентиляции; системы водоснабжения, канализации; сантехнических приборов, световой аппаратуры, фильтров. При неисправности – устранение в течение суток.	Повара Зам. Заведующего рко
11.	Санитарное состояние пищеблока	Ежедневный контроль за санитарным состоянием пищеблока	Повара Медицинский работник Зам. Заведующего заведующий
12.	Состояние холодильного оборудования	Контроль за состоянием холодильного оборудования на пищеблоке и в складах	Зам. Заведующего кладовщик
13.	Маркировка инвентаря и наличие инструкций на пищеблоке	Наличие маркировки, инвентаря и наличие инструкций на пищеблоке	Повара Зам. Заведующего