



С утверждаю  
Директор ОГКОУ Ивановского  
детского дома «Ровесник»

А.В.Трубин

Приказ от 06.21. № 72

**План осуществления контроля  
за организацией питания  
в ОГКОУ Ивановском детском доме «Ровесник»**

<b>Мероприятия</b>	<b>Дата</b>	<b>Исполнители</b>
1. Контроль за поступлением продуктов питания в ОГКОУ Ивановский детский дом «Ровесник»: <ul style="list-style-type: none"><li>• своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания;</li><li>• наличие маркировочных ярлычков (производитель товара, срок реализации);</li><li>• наличие промышленных ярлычков на кисломолочную продукцию, молоко;</li><li>• правильность и своевременность (поступления сертификатов качества;</li><li>• оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).</li></ul>	В течение всего периода	Ответственный за питание, бракеражная комиссия, администрация, повар
2. Контроль за закладкой продуктов при приготовлении блюд.	Ежедневно	Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание
3. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий; <ul style="list-style-type: none"><li>• соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;</li><li>• тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурный режим.</li></ul>	Ежедневно	Бракеражная комиссия, ответственный за питание
4. Особенность приготовления блюд детского питания: <ul style="list-style-type: none"><li>• оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовых блюд);</li><li>• контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.</li></ul>	Ежедневно	Бракеражная комиссия, ответственный за питание
5. Контроль за санитарным режимом на пищеблоке: <ul style="list-style-type: none"><li>• обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов при расстановке оборудования в цехах;</li><li>• соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи;</li></ul>	1 раз в неделю	Администрация, ответственный за питание

<ul style="list-style-type: none"> <li>• оснащенность производственным инвентарем, кухонной посудой, разделочными досками, маркировка, условия хранения;</li> <li>• организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>• наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>• организация и качество мытья кухни;</li> <li>• соблюдение режима уборки помещения, наличие и соблюдение графика генеральной уборки, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения, сбор пищевых отходов;</li> <li>• соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.</li> </ul>		
<p>6. Контроль за закладкой продуктов при приготовлении блюд.</p>	Ежедневно	Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание
<p>7. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие утвержденного 10-ти дневного меню и технологических карт;</li> <li>• правильность составления меню-раскладки, правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд;</li> <li>• контроль за выполнением суточного набора продуктов;</li> <li>• подсчет калорийности и соблюдения норм питания;</li> <li>• коррекция питания соответственно фактическому количеству детей;</li> <li>• соблюдение правильной закладки продуктов при приготовлении пищи;</li> <li>• контроль наличия остатков;</li> <li>• соблюдение технологического процесса.</li> </ul>	В течение всего периода	Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание
<p>8. Контроль за организацией приема пищи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдения графика выдачи пищи с пищеблока;</li> <li>• соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи);</li> <li>• условия приема, сервировка столов, культура приема пищи;</li> <li>• соблюдение детьми правил личной гигиены (мытьё рук);</li> <li>• объем и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи;</li> <li>• организация и соблюдение литьевого режима.</li> </ul>	Ежедневно	Бракеражная комиссия, администрация, ответственный за питание, дежурный администратор
<p>9. Подведение итогов работы за календарный год.</p>	декабрь	Администрация