


Приложение № 1
к Приказу от 05.08.2024 г. № 155/00-ОД

«Об утверждении плана организации контроля за питанием в ГБДОУ
детский сад № 61 Приморского района Санкт-Петербурга
на 2024-2025 учебный год»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий ГБДОУ детский сад № 61
Приморского района Санкт-Петербурга
Е.Б. Лосевская



План организации контроля за питанием в ГБДОУ № 61 детский сад
Приморского района Санкт-Петербурга

Объект контроля	Ответственный за объект	контроль	Периодичность контроля	форма и инструмент контроля
Соблюдение натуральных норм питания	заведующий ГБДОУ	заведующий ГБДОУ	ежедневно 1 раз в 10дн 1 раз в мес.	анализ документов: - меню-раскладок - накопительных ведомостей - накладных
Качество приготовления пищи	шеф-повар повар	члены бракеражной комиссии (по графику)	ежедневно	снятие пробы, заполнение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции»
Норма фактического выхода блюд	шеф-повар повар		ежедневно	контрольное взвешивание блюд, составление акта проверок 1 раз в месяц
Калорийность пищевого рациона	меню отправления социального питания	мед. сестра	по необходимости	анализ меню, Технологических крат, подсчёт энергетич. ценности; заполнение сводной таблицы соответствия калорийности рациона
Закладка продуктов в котёл	шеф-повар повар	члены бракеражной комиссии (по графику)	ежедневно	анализ меню-требования, взвешивание, наблюдение
Соблюдение графика режима питания	шеф-повар пом. воспитателя воспитатели	Заведующий хозяйством ст. воспитатель	ежедневно	оперативный контроль соблюдения графика выдачи пищи на группы, режима питания в группах
Качество и безопасность продукции при поступлении; соблюдение правил и требований к транспортировке продуктов	кладовщик, АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»	Заведующий хозяйством	по необходимости, но не реже 1 раза в мес.	анализ документации: - сертификаты качества, - счета-фактуры, - технические документы - осмотр трансп. ср-ва при доставке; составление акта по факту нарушений

Сроки хранения и своевременность реализации продуктов	кладовщик		1 раз в месяц	анализ Журнала бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок составление акта проверок 1 раз/месяц
Соблюдение количественных норм приёма-выдачи продуктов	кладовщик	Заведующий хозяйством	1 раз в неделю	выборочное снятие остатков продуктов с отметкой результатов в тетради контроля
Соблюдение оптимального температурного режима в холодильном оборудовании	шеф-повар повар	мед. сестра	ежедневно	проверка, анализ Журнала учёта температурного режима в холодильном оборудовании, составление акта по факту нарушений
Санитарное состояние пищеблока и кладовой	шеф-повар	мед. сестра	ежедневно	наблюдение, заполнение листа оперативного контроля «Санитарно-техническое состояние и санитарное содержание помещений пищеблока»
Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками, связанными с приготовлением и раздачей пищи	сотрудники ГБДОУ	мед. сестра	ежедневно 1 раз в год (и по мере трудоустройства)	осмотр, заполнение «Журнала здоровья», контроль сан. книжек, составление и коррекция графика прохождения мед. осмотров