

«Согласовано»
председатель профкома
МДОБУ д/с «Радуга» с.Темясово
Мухамедьянова С.Х.

«Утверждаю»:
Заведующая МДОБУ
д/с «Радуга» с.Темясово
Салихова Г.С.

Приложение к приказу №11 от 14.01.2022г.

Контроль качества питания в ДОУ

1. Входной контроль за поступлением продуктов питания:

- ❖ проверка состояния оборудования (наличие холодильного оборудования, санитарное состояние, соблюдение соседства продуктов, наличие санитарной книжки у водителя);
- ❖ наличие маркировочных ярлыков (производитель товара, кто производил разрез мяса, когда и срок реализации);
- ❖ наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко;
- ❖ правильность и своевременность поступления сертификатов качества;
- ❖ условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);
- ❖ оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).

2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий:

- ❖ выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи;
- ❖ соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;
- ❖ тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).
- ❖ Особенности приготовления блюд детского питания
- ❖ оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи);
- ❖ контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.

3. Контроль за санитарным режимом пищеблока:

- ❖ обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
- ❖ расстановка оборудования в цехах;
- ❖ наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования;
- ❖ соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи;
- ❖ оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками: их маркировка, условия хранения;
- ❖ организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- ❖ организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
- ❖ соблюдение режима уборки помещения;
- ❖ наличие и соблюдения графика генеральной уборки;
- ❖ наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;
- ❖ сбор пищевых отходов: соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.

4. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм:

- ❖ наличие утвержденного 10-ти дневного меню и картотеки блюд;
- ❖ своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания;
- ❖ правильность составления меню;

- ❖ правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд;
- ❖ контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней);
- ❖ подсчет калорийности и соблюдения норм питания на 1 ребенка (один раз в месяц);
- ❖ коррекция питания соответственно фактическому количеству детей (добавок, возврат продуктов);
- ❖ соблюдение правильной закладки продуктов питания при приготовлении пищи: основные продукты - мясо, крупы, сметана, сахар, масло сливочное, рыба свежая;
- ❖ отображать взвешенные продукты в журнале контроля;
- ❖ снятие остатков продуктов питания в кладовой, соответствие записям в журнале сырого бракеража взвешенным продуктам;
- ❖ соответствие технологического процесса (технологические карты).

5. Контроль за организацией приема пищи:

- ❖ соблюдение выдачи пищи с пищеблока согласно утвержденному графику по возрастным группам;
- ❖ соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи);
- ❖ условия приема пищи, сервировка столов, культура еды;
- ❖ объемы и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи;
- ❖ организация питьевого режима;
- ❖ личная гигиена детей, условия для мытья рук.