

«Принята»
Общим собранием трудового
коллектива МАДОУ ДС № 3 «Умка»
Протокол № 1 от 27 августа 2021 г.

«Утвержден»
Приказом МАДОУ ДС № 3 «Умка»
№ 61 о.д. от «31» августа 2021
г.

Учтено мнение
Совета родителей
(коллегиальный орган управления)
Протокол заседания
от 27.08.2021 № 1

**ГОДОВОЙ ПЛАН КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
В МАДОУ ДС № 3 «Умка»
на 2021-2022 учебный год**

**г. ПОЛЯРНЫЙ
2021 год**

Контроль осуществляют ответственные лица согласно Положения об организации питания в МАДОУ ДС № 3 «Умка» и Программе производственного контроля.

СЕНТЯБРЬ

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
I неделя	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья. Товарное соседство.	Культура питания детей	Отбор и хранение суточных проб	Условия питания детей
II неделя	Маркировка посуды и использование ее по назначению	Прохождение медицинского осмотра сотрудниками	Соблюдение технологий приготовления еды. Выход и качество блюд	Культура питания детей. Дежурство детей в группах	Соблюдение графика выдачи еды на группы
III неделя	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Обеспеченность пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качества	Отбор и хранение суточных проб	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Соблюдение требований хранения продуктов питания и продовольственного сырья
IV неделя	Снятие остатков с кладовой на пищеблоке перед выдачей продуктов питания и продовольственного сырья. Объем отходов еды в группах	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы	Ведение документации (табеля, журналы) по питанию детей	Соответствие объема блюд для детей в группах	Выполнение норм питания, его учет при составлении меню

ОКТАБРЬ

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
I неделя	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы	Обеспечение пищеблока оборудованием, посудой, кухонным инвентарем, спецодеждой. Маркировка посуды и использование ее по назначению	Соблюдение технологий приготовления еды. Выход и качество блюд	Распределение еды по калорийности	Соблюдение графика выдачи пищи на группы
II неделя	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	Соблюдение режима питания детей, порционность блюд	Обеспеченность пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качества	Качество продуктов питания и продовольственного сырья, условия их хранения и реализации
III неделя	Учет анализа выполнения норм питания при составлении меню	Закладка продуктов в соответствии с меню-требованиями на выдачу продуктов питания	Отбор и хранение суточных проб	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Соблюдение требований хранения продуктов питания и продовольственного сырья
IV неделя	Товарное соседство	Снятие остатков с кладовой на пищеблоке перед выдачей продуктов питания и продовольственного сырья. Объем отходов еды в группах	Ведение документации по питанию детей	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы	Выполнение норм питания, его учет при составлении меню

НОЯБРЬ

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
I неделя	Отбор и хранение суточных проб	Полнота закладки продуктов при приготовлении блюд	Наличие продуктов питания и продовольственного сырья в кладовой	Состояние посуды и мест приема пищи. Составление меню-требования на выдачу продуктов	Обеспеченность пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качества
II неделя	Учет анализа выполнения норм питания при составлении меню	Закладка продуктов в соответствии с меню-требованиями на выдачу продуктов питания		Отбор и хранение суточных проб	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений
III неделя	Создание условий для питания детей в группах	Оформление дополнительного меню-раскладки	Ведение документации по питанию детей	Работа с родителями по вопросам питания детей	Соблюдение требований хранения продуктов питания и продовольственного сырья
IV неделя	Снятие остатков с кладовой на пищеблоке перед выдачей продуктов питания и продовольственного сырья. Объем отходов продуктов питания и продовольственного сырья на пищеблоке	Соблюдение технологии приготовления еды. Выход и качество блюд	Маркировка посуды в группах и использование ее по назначению	Снятие проб готовой продукции лицом, ответственным за питание детей	Анализ выполнения норм питания, его учет при составлении меню

ДЕКАБРЬ

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
I неделя	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья. Товарное соседство	Культура питания детей	Отбор и хранение суточных проб	Маркировка посуды в группах и использование ее по назначению	Соблюдение режима питания во всех возрастных группах
II неделя	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы	Обеспечение пищеблока оборудованием, посудой, кухонным инвентарем, спецодеждой. Маркировка посуды и использование ее по назначению	Соблюдение технологии приготовления еды. Выход и качество блюд	Условия питания детей в группах	Соблюдение графика выдачи еды на группы
III неделя	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы	Закладка продуктов в соответствии с меню-требованиями на выдачу продуктов питания	Соответствие объема блюд возрасту детей. Ведение Журнала бракеража готовой продукции	Обеспеченность пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качества	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений
IV неделя	Товарное соседство	Снятие остатков с кладовой на пищеблоке перед выдачей продуктов питания и продовольственного сырья. Объем отходов еды в группах	Ведение документации и по питанию детей	Соблюдение требований хранения продуктов питания и продовольственного сырья	Анализ выполнения норм питания, его учет при составлении меню

ЯНВАРЬ

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
I неделя	Использование заменителей мяса (сыр твердый, яйцо, рыба, птица)	Ведение документации по питанию детей	Закладка продуктов в соответствии с меню-требованием на выдачу продуктов питания	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Соблюдение технологий приготовления еды. Выход и качество блюд
II неделя	Отбор и хранение суточных проб	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы. Соблюдение графика выдачи еды на группы		Соблюдение режима питания детей
III неделя	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы.	Обеспечение пищеблока оборудованием, посудой, кухонным инвентарем, спецодеждой. Маркировка посуды и использование ее по назначению	Отбор и хранение суточных проб	Организация диетического питания	Соблюдение требований хранения продуктов питания и продовольственного сырья
IV неделя	Сервировка столов в группах	Снятие остатков с кладовой на пищеблоке перед выдачей продуктов питания и продовольственного сырья. Объем отходов продуктов питания и продовольственного сырья на пищеблоке	Ведение Журнала учета выполнения норм питания	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья. Товарное соседство	Анализ выполнения норм питания детей, его учет при составлении меню

ФЕВРАЛЬ

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
I неделя	Порционность блюд	Ведение Журнала бракеража готовой продукции	Сервировка столов в группах	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Закладка продуктов в соответствии с меню-требованием на выдачу продуктов питания
II неделя	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы.	Закладка продуктов в соответствии с меню-требованием на выдачу продуктов питания	Своевременность медицинских обследований и ведение Журнала здоровья работников пищеблока	Отбор и хранение суточных проб. Выполнение заявок на продукты питания и продовольственное сырье	Санитарно-гигиеническое состояние холодильного оборудования и температурный режим на пищеблоке
III неделя	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Обеспеченность пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качества	Снятие остатков с кладовой на пищеблоке перед выдачей продуктов питания и продовольственного сырья. Объем отходов продуктов питания и продовольственного сырья на пищеблоке	Соблюдение технологий приготовления еды. Выход и качество блюд	Соблюдение требований хранения продуктов питания и продовольственного сырья
IV неделя	Соблюдение режима питания детей	Маркировка посуды в группах и использование ее по назначению	Ведение документации по питанию детей	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья. Товарное соседство	Обеспеченность пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качества

МАРТ

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
I неделя	Использование заменителей мяса (сыр твердый, яйцо, рыба, птица)	Хранение продуктов питания и продовольственного сырья на пищеблоке	Условия доставки продуктов питания и продовольственного сырья, наличие сопровождающих документов	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	Порционность блюд
II неделя	Отбор и хранение суточных проб	Прохождение медицинского осмотра работниками пищеблока	Возврат продуктов питания и продовольственного сырья в кладовую	Полнота закладки продуктов при приготовлении блюд	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений
III неделя	Ведение тетради учета отходов	Закладка продуктов соответствии с меню-требованием на выдачу продуктов питания	Соблюдение правил хранения кухонной посуды	Соблюдение технологий приготовления еды. Выход и качество блюд	Соблюдение режима питания детей
IV неделя	Культура питания детей	Ведение документации по питанию детей	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья. Товарное соседство	Отбор и хранение суточных проб

АПРЕЛЬ

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
I неделя	Соответствие объема блюд возрасту детей	Маркировка кухонного инвентаря	Отбор и хранение суточных проб	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Условия доставки продуктов питания и продовольственного сырья, наличие сопровождающих документов
II неделя	Соблюдение требований по выдаче готовых блюд в группах	Соблюдение режима питания детей	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы		Снятие остатков с кладовой на пищеблоке перед выдачей продуктов питания и продовольственного сырья. Объем отходов еды в группах
III неделя	Работа с родителями. Кулинарная обработка продуктов	Обеспеченность пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качества	Отбор и хранение суточных проб	Соблюдение технологий приготовления еды. Выход и качество блюд	Соблюдение требований хранения продуктов питания и продовольственного сырья
IV неделя	Культура питания детей	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья. Товарное соседство	Ведение документации по питанию детей	Соблюдение требований хранения продуктов питания и продовольственного сырья	Анализ выполнения норм питания детей, его учет при составлении меню

МАЙ

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
I неделя	<p>Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы.</p> <p>Соответствие объема блюд возрасту детей</p>	<p>Соблюдение технологий приготовления еды. Выход и качество блюд</p>	<p>Отбор и хранение суточных проб.</p> <p>Соответствие меню-требования на выдачу продуктов питания картотеке блюд</p>	<p>Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений</p>	<p>Создание условий в группах для питания детей</p>
II неделя	<p>Условия доставки продуктов питания и продовольственного сырья, наличие сопровождающих документов</p>	<p>Соблюдение режима питания детей</p>	<p>Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы.</p> <p>Соблюдение технологий приготовления еды. Выход и качество блюд</p>	<p>Организация питания детей.</p> <p>Объем отходов пищи в группах</p>	<p>Соблюдение требований хранения продуктов питания и продовольственного сырья</p>
III неделя	<p>Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы</p>	<p>Обеспечение пищеблока оборудованием, посудой, кухонным инвентарем, спецодеждой.</p> <p>Маркировка посуды и использование ее по назначению</p>	<p>Соответствие объема блюд возрасту детей</p>	<p>Снятие остатков с кладовой на пищеблоке перед выдачей продуктов питания и продовольственного сырья.</p> <p>Объем отходов еды в группах</p>	<p>Анализ выполнения заявок на продукты питания и продовольственное сырье</p>
IV неделя	<p>Культура питания детей.</p> <p>Ведение Журнала бракеража готовой продукции</p>	<p>Обеспеченность пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качества</p>	<p>Ведение документации по питанию детей</p>	<p>Товарное соседство</p>	<p>Анализ выполнения норм питания детей, его учет при составлении меню</p>