

«Принята»  
Общим собранием трудового  
коллектива МАДОУ ДС № 3 «Умка»  
Протокол заседания  
от 29.08.2022 № 1

«Утверждена»  
Приказом МАДОУ ДС № 3 «Умка»  
№ 91 о.д. от «30» августа 2022 г.

Учено мнение  
Совета родителей  
(коллегиальный орган управления)  
Протокол заседания  
от 29.08.2022 № 1

**ГОДОВОЙ ПЛАН КОНТРОЛЯ  
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ  
В МАДОУ ДС № 3 «Умка»  
на 2022-2023 учебный год**

**г. ПОЛЯРНЫЙ  
2022 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.<br>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>         |