

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
АЧИТСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА АЧИТСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «УЛЫБКА»

Утверждено  
приказом директора  
МКДОУ АГО Ачитский детский сад «Улыбка»  
№306 от 26.07.2023

**ПРОГРАММА  
ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ЗА  
КАЧЕСТВОМ  
ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ В МКДОЛУ АГО  
АЧИТСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «УЛЫБКА»**

## **Пояснительная записка**

Одним из основных факторов, определяющих состояние здоровья ребенка, его физическое и умственное развитие, является качественное питание.

Общими принципами рационального и сбалансированного питания воспитанников являются:

1. Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей.
2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы.
3. Максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности.
4. Оптимальный режим питания
5. Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.
6. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд)
7. Обеспечение санитарного – гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

С целью осуществления общественного контроля организации и качества питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении создана Комиссия по контролю за организацией и качеством питания в составе представителей администрации ДОУ, родительского комитета ДОУ и медицинского работника.

**План работы комиссии по контролю за организацией и качеством  
питания в МКДОУ АГО Ачитский детский сад «Улыбка»**

<b>Направление работы</b>	<b>сроки</b>	<b>ответственный</b>
Проверка исправности технологического оборудования пищеблока	ежемесячно	Члены комиссии
Проверка качества готовой продукции	ежедневно	Бракеражная комиссия
Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	ежемесячно	Члены комиссии
Входной производственный контроль при закладке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Контроль за санитарным состоянием пищеблока	постоянно	Члены комиссии
Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока( наличие мед книжек, опрятность, чистота одежды и т. д)	постоянно	Члены комиссии
Проверка качества готовой продукции	По графику	Члены комиссии

## ПРОГРАММА

### по осуществлению контроля питания воспитанников в МКДОУ АГО Ачитский детский сад « Улыбка»

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблока продовольственного сырья и пищевых продуктов

<b>№</b>	<b>Объект качества</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
1.1	Документация	При заключении контракта	Зам директора по АХР	Контракт
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно – транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки и	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>периодичность</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчётная документация</b>
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень продукции
2.2	Качество готовой продукции	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией	Журнал бракеража

			и качеством питания	готовой продукции
2.3	Суточная проба	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль за рационом питания воспитанников, соблюдение санитарных правил технологического процесса

<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>периодичность</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчётная документация</b>
3.1	Рацион питания	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией качества питания	Примерное меню
3.2	Наличие нормативно – технической и технологической документации	1 раз в квартал	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Технологические карты
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия, инструкции, журналы
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки	Каждая партия	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикат	Ежедневно	комиссия по контролю за организацией	В соответствии со схемой технологического

	ов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды		и качеством питания	оборудования, инструкции, журналы

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>периодичность</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	ежедневно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража сырой продукции. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование	ежедневно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды

<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>периодичность</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
5.1	Условия труда . производственная среда	ежедневно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>периодичность</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
6.1	Производственные , складские , подсобные помещения и их оборудование	ежедневно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

7.Контроль за соблюдением санитарно – противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке

<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>периодичность</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
7.1	Сотрудники пищеблока	ежедневно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно - противоэпидемиологический режим	1 раз в неделю	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководством

8.Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи воспитанников

<b>№</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>периодичность</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
8.1	Контингент воспитанников	ежедневно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания
8.2	Режим питания	ежедневно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
8.3	Гигиена приема пищи	ежедневно	комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания пищеблока

