МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РАССВЕТОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО»
662136, п. Рассвет, ул. 30 лет Победы, 36
Бирилюсский район Красноярский край
Тел. 8 991 374 05 52

ПРИКАЗ

п. Рассвет

«26» сентября 2020 г. № 57

«О проведении плановой проверки
по организации питания в МКДОУ»

В соответствии с Уставом, годовым планом работы МКДОУ Рассветовского детского сада «Солнышко» на 2020-2021 учебный год, приказом об организации питания в МКДОУ Рассветовском детском саду «Солнышко» на 2020-2021 учебный год утвержденным 09.09.2020г № 45 , планом работы комиссии общественного контроля организации и качества питания воспитанников ДОУ, с целью обеспечения воспитанников ДОУ качественным, рациональным и сбалансированным питанием,

ПРИКАЗЫВА:

1. Провести плановую проверку по организации питания детей в ДОУ с 05.10.2020г по 08.10.2020г.
2. Утвердить состав комиссии по проведению плановой проверки (приложение 1)
3. Утвердить:
3.1. план – задание плановой проверки по организации питания в ДОУ (приложение 2)
3.2. бланки, карты по проверке организации питания в ДОУ (приложение 3)
4. Завхозу Дыба И.В., в срок до 08.10.2020г., подготовить итоговую справку по результатам плановой проверки
5. Поварам Бондаренко В.Н., Чуркиной С.А., Покидовой Т.Н., кладовщику Крупиной А.Б, воспитателям групп создать необходимые условия для проведения плановой проверки.
6. Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.

Заведующий МУДОУ Рассветовским
детским садом «Солнышко» М.В.Аршина

Приложение 1 к приказу № 57 от 26.09.2020г

Состав комиссии
по проведению плановой проверки по организации питания детей в МКДОУ

Председатель комиссии: Аршина М.В., заведующий МКДОУ

Члены комиссии: Титовец Л.А., воспитатель

Вохмянина В.Д., председатель профсоюза

Копосова Д.В., представитель родительского комитета

Турченко Е.И., медсестра

Приложение 2 к приказу № 57 от 26.09.2020г

ПЛАН – ЗАДАНИЕ

плановой проверки по организации питания детей в МКДОУ

№ п/п	Содержание вопросов	Контрольные точки	Методы, источники изучения	Дата проведе-ния	Ф.И.О. проверяющих
Контроль за организацией работы пищеблока МКДОУ					
1	Санитарное состояние пищеблока	1. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима; 2. Санитарное состояние цехов; 3. Соблюдение графика генеральной и текущей уборки; 4. Маркировка посуды и оборудования; 5. Инструкция по правилам мытья посуды и инвентаря; 6. Инструкция по правилам обработки скорлупы яиц; 7. Дезинфицирующие мероприятия; 8. Исправность холодильного оборудования; 9. Соблюдения инструкции мытья посуды на пищеблоке	Выполнение СанПиН 49-13 Наличие графика генеральной и текущей уборки. Наличие инструкций, визуальный осмотр.	с 05.10.2020г по 08.10.2020г	Аршина М.В. Турченко Е.Н. Копосова Д.В. Титовец Л.А. Вохмянина В.Д
2.	Соблюдение персоналом пищеблока правил личной гигиены	1. Результаты осмотра сотрудников пищеблока на кожные и иные инфекционные заболевания (наличие больных и отстраненных) 2. Наличие спец одежды, ее хранение и использование	Журнала здоровья осмотр полнота и правильность ведения и оформления документации. Визуальный осмотр. Наличие сан. книжки с пройденным медосмотром	с 05.10.2020г по 08.10.2020г	Аршина М.В Турченко Е.Н. Копосова Д.В. Титовец Л.А. Вохмянина В.Д
3.	Документация на пищеблоке	1. Технологические карты 2. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. 3. Журнал проведения витаминизации третьих и		с 05.10.2020г по 08.10.2020г	Аршина М.В Турченко Е.Н. Копосова Д.В. Титовец Л.А. Вохмянина В.Д

		сладких блюд			
4.	Контроль за процессом приготовления питания	1. Закладка основных продуктов питания в котел, согласно меню- раскладки. 2. Наличие графика закладки продуктов питания в котел. 3. Соблюдение графика закладки продуктов питания в котел. 4. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии приготовления пищи; 5. Контрольное взвешивание готовых блюд при выдаче с пищеблока; 6. Условия хранения продуктов питания на пищеблоке, товарное соседство. 7. Условия хранения хлебобулочных изделий; Соблюдение объема приготовления блюд согласно меню – раскладки; Соблюдение графика выдачи готовых блюд на группы; 8. Выборочное снятие остатков продуктов на пищеблоке;	Визуальный осмотр. Наблюдение за процессом приготовления. Контрольное взвешивание.	с 05.10.2020г по 08.10.2020г	Аршина М.В Турченко Е.Н. Копосова Д.В. Титовец Л.А. Вохмянина В.Д
Контроль за организацией работы кладовщика					
1.	Документация кладовщика	1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. 2. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. 3. Технические документы, сертификаты качества, счета фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Наличие полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке	с 07.10.2020г по 08.10.2020г	Аршина М.В Турченко Е.Н. Копосова Д.В. Титовец Л.А. Вохмянина В.Д
2.	Соблюдение правил личной гигиены	1. Наличие спецодежды, ее хранение и использование. 2. Наличие сан. книжки с продленным медосмотром	Визуальный осмотр. Изучение документации.	С 07.10.2020г по 08.10.2020г	Аршина М.В Турченко Е.Н. Копосова Д.В. Титовец Л.А. Вохмянина В.Д
3.	Санитарное состояние складских помещений	1. Санитарное состояние складских помещений. 2. Соблюдение графика генеральной и текущей уборки в складских помещениях. 3. Маркировка тары и	Визуальный осмотр полнота и правильность ведения и оформления	с 07.10.2020г по 08.10.2020г	Аршина М.В Турченко Е.Н. Копосова Д.В. Титовец Л.А. Вохмянина В.Д

		оборудования. 4. Условия хранения продуктов. 5. Обработка холодильного оборудования в складских помещениях. 6. Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках и морозильных камерах. 7. Сроки хранения и своевременное использование скоропортящихся продуктов, товарное соседство. 8. Выполнение графика поставок продуктов питания. 9. Качество и безопасность сырья, продуктов поступающих в детский сад. 10. Выборочное снятие остатков продуктов в кладовой.	документации.		
Контроль за организацией питания детей в группах					
1.	Санитарное состояние	1.Санитарное состояние буфетных в группах. 2. Соблюдение графика генеральной и текущей уборки в буфетной и групповом помещении. 3. Наличие маркировки на посуде и оборудовании. 4. Наличие и хранение дезинфицирующих средств. 5. Наличие посуды с отбитыми краями.	Визуальный осмотр. Наблюдение. Беседа с мл. воспитателем.	с 05.10.2020г по 08.10.2020г	Аршина М.В Турченко Е.Н. Копосова Д.В. Титовец Л.А. Вохмянина В.Д
2.	Соблюдение правил личной гигиены	1. Наличие, хранение и использования спец. одежды. 2. Внешний вид мл. воспиателя. 3.Наличие сан. книжки с пройденным медосмотром.	Осмотр	с 05.10.2020г по 08.10.2020г	Аршина М.В Турченко Е.Н. Копосова Д.В. Титовец Л.А. Вохмянина В.Д
3.	Выполнения СанПиН 49-13	1. Соблюдение сервировки столов; 2. Соблюдение графика получения питания с пищеблока на группы; 3. Выполнение режима питания; 4. Своевременность доставки готовых блюд на группы; 5. Соблюдения нормы выхода блюд в группах; 6. Организация питьевого режима.	Визуальный осмотр. Контрольное взвешивание.	С 05.10.2020г по 08.10.2020г	Аршина М.В Турченко Е.Н. Копосова Д.В. Титовец Л.А. Вохмянина В.

4.	Выполнение воспитательно – образовательных задач.	1. Привитие детям культурно – гигиенических правил. 2. Организация дежурств по сервировке столов. 3. Привитие детям правила этикета, подготовка детей к приему пищи. 4. Навыки опрятной еды. 5. Обстановка в группе во время питания детей.	Наблюдение за приемом пищи.	с 05.10.2020г по 08.10.2020г	Аршина М.В Турченко Е.Н. Копосова Д.В. Титовец Л.А. Вохмянина В.

Приложение 3 к приказу № 57 от 26.09.2020г

КАРТА КОНТРОЛЯ

плановой проверки по организации питания детей в МКДОУ

№ п/п	Содержание вопросов	Контрольные точки	Соблюдается в полном объеме	Соблюдается частично	Не соблюдается
Контроль за организацией работы кладовщика ДОУ					
1.	Выполнение СанПиН 49-13	Санитарное состояние складских помещений			
		Соблюдение графика генеральной и текущей уборки в складских помещениях			
		Маркировка тары и оборудования			
		Условия хранения продуктов			
		Обработка холодильного оборудования в складских помещениях			
		Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов товарное соседство			
		Выполнение графика поставок продуктов питания			
		Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках и морозильных камерах			
		Качество и безопасность сырья поступающих в детский сад			
		Выборочное снятие остатков продуктов в кладовой			
2.	Соблюдение правил личной гигиены	Наличие спец. одежды, ее хранение и использование			
		Наличие санитарной книжки с пройденным медосмотром			
3.	Документация кладовщика	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.			

		Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании			
		Технические документы, сертификаты качества, счета фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»			

Примечание

_____

_____

_____

_____

_____

КАРТА КОНТРОЛЯ

плановой проверки по организации питания детей в МКДОУ

№ п/п	Содержание вопросов	Контрольные точки	Соблюдается в полном объеме	Соблюдается частично	Не соблюдается
Контроль за организацией работы пищеблока ДОУ					
1.	Санитарное состояние пищеблока	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима;			
		Санитарное состояние цехов;			
		Соблюдение графика генеральной и текущей уборки;			
		Маркировка посуды и оборудования;			
		Инструкция по правилам мытья посуды и инвентаря;			
		Инструкция по правилам обработки скорлупы яиц;			
		Дезинфицирующие мероприятия;			
		Исправность холодильного и технологического оборудования;			
		Соблюдение инструкции мытья посуды на пищеблоке			
2.	Соблюдение персоналом пищеблока правил личной гигиены	Результаты осмотра сотрудников пищеблока на кожные и иные инфекционные заболевания (наличие больных и отстраненных)			
		Наличие спецодежды, ее хранение и использование;			
3.	Документация на пищеблоке	Технические карты;			
		Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;			
		Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;			
		Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;			
		Журнал здоровья.			

4.	Контроль за процессом приготовления питания	Закладка основных продуктов питания в котел, согласно меню – раскладки;			
		Наличие графика закладки продуктов питания в котел;			
		Соблюдение графика закладки продуктов питания в котел;			
		Контроль за соблюдение рецептуры и технологии приготовления пищи;			
		Контроль взвешивание готовых блюд при выдаче с пищеблока;			
		Условия хранения продуктов питания на пищеблоке. Товарное соседство;			
		Условие хранения хлебобулочных изделий;			
		Соблюдение объема приготовления блюд согласно меню – раскладки;			
		Соблюдение графика выдачи готовых блюд на группы;			
		Выборочное снятие остатков продуктов на пищеблоке.			