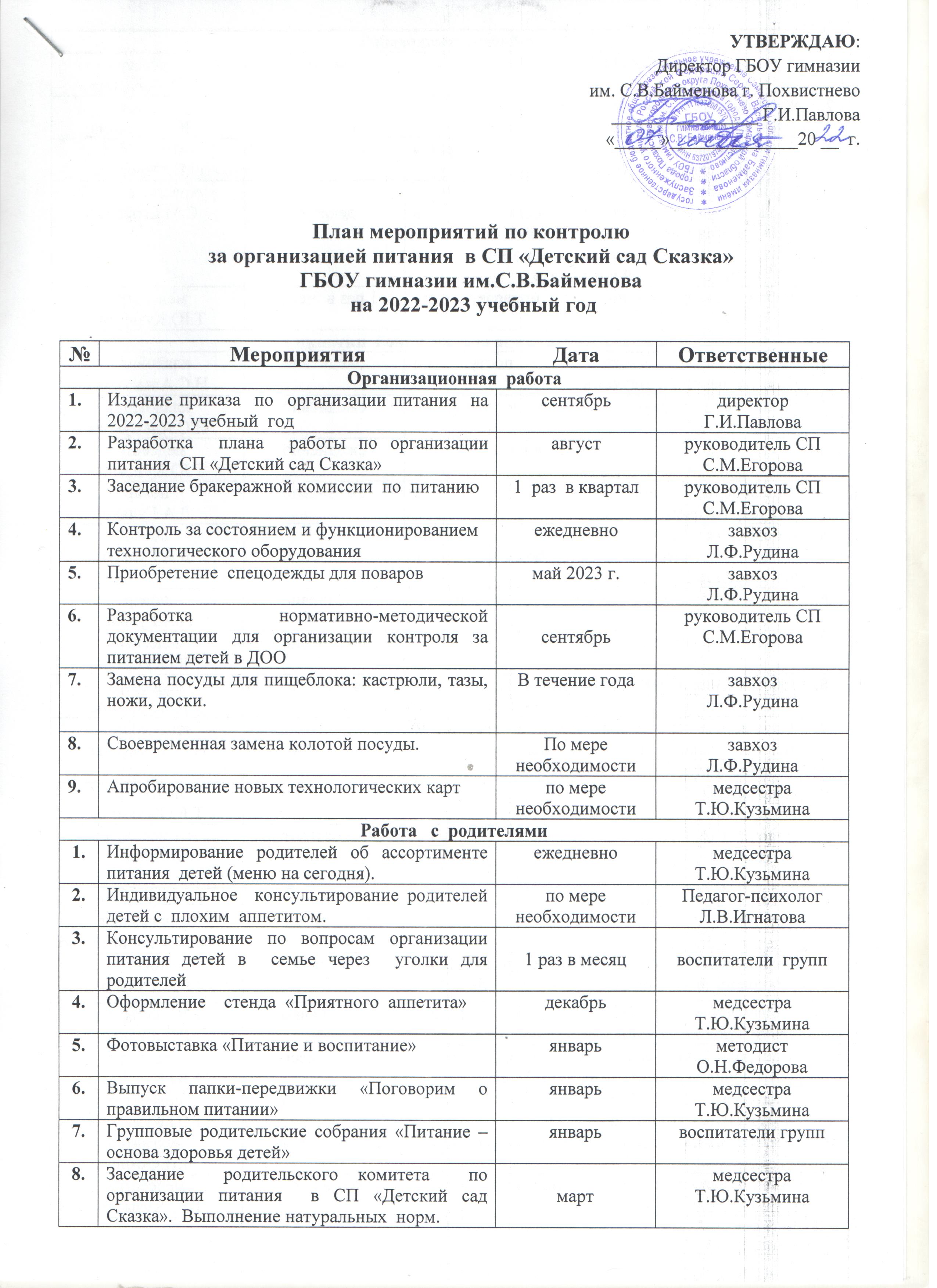
****

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Работа с кадрами** | | | |
|  | Проверка знаний СанПиНов у поваров | сентябрь | медсестра  Т.Ю.Кузьмина |
|  | Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания» | октябрь | медсестра  Т.Ю.Кузьмина |
|  | Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков». | ноябрь | методист  О.Н.Федорова |
|  | Производственное совещание:   1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет бракеражной комиссии по питанию детей в группах» | декабрь | руководитель СП  С.М.Егорова |
|  | Рабочие совещания по итогам проверки групп | 1 раз в месяц | медсестра  Т.Ю.Кузьмина |
| **Контроль за организацией питания** | | | |
| **1.** | Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции | ежедневно | кладовщик  Н.С.Альмукова |
| **2.** | Соблюдение правил хранения и товарного соседства | ежедневно | кладовщик  Н.С.Альмукова |
| **3.** | Контроль за санитарным состоянием рабочего места работников пищеблока | ежедневно | медсестра  Т.Ю.Кузьмина |
| **4.** | Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции | ежедневно | повар  Л.А.Гулько |
| **5.** | Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания | ежедневно | повар  Л.А.Гулько |
| **6.** | Соблюдение технологических инструкций | ежедневно | повар  Л.А.Гулько |
| **7.** | Снятие суточной пробы и отбор для хранения | ежедневно | медсестра  Т.Ю.Кузьмина |
| **8.** | Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания | ежедневно | медсестра  Т.Ю.Кузьмина |
| **9.** | Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации | постоянно | кладовщик  Н.С.Альмукова |
| **10.** | Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке | ежедневно | медсестра  Т.Ю.Кузьмина |
| **11.** | Контроль за организацией процесса кормления в группах | систематически | комиссия по питанию |
| **12.** | Контрольные взвешивания порций на группах | по мере необходимости | Т.Ю.Кузьмина, бракеражная комиссия по питанию |
| **13.** | Соблюдение инструкций по выполнению технологических процессов на пищеблоке | постоянно | повар  Л.А.Гулько |
| **14.** | Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группы | ежедневно | Т.Ю.Кузьмина Л.А.Гулько |
| **15.** | Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке. | 1 раз в месяц | медсестра  Т.Ю.Кузьмина |
| **16.** | Контроль за температурным режимом в холодильных установках. | ежедневно | медсестра  Т.Ю.Кузьмина |
| **17.** | Снятие остатков продуктов питания на складе | 1 раз в месяц | бухгалтер  Л.П.Фомина |
| **18.** | Анализ выполнения натуральных норм питания | 1 раз в месяц | медсестра  Т.Ю.Кузьмина |
| **Работа с поставщиками** | | | |
| **1.** | Заключение договора на поставку продуктов. | 1 раз в квартал | кладовщик  Альмукова Н.С. |
| **2.** | Подача заявок на продукты. | 2 раза в неделю | кладовщик  Альмукова Н.С. |
| **3.** | Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов. | По мере поступления | медсестра  Т.Ю.Кузьмина |

# УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ гимназии им.С.В.Байменова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.И. Павлова

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

**План работы бракеражной комиссии по питанию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Мероприятия** | **Дата** | **Ответственные** |
|  | Утверждение плана работы на год и графиков контроля.  Выполнение натуральных норм питания. | Сентябрь | Председатель бракеражной комиссии |
|  | Организация питания в группах.  Выполнение натуральных норм питания. | Октябрь | медсестра  Т.Ю.Кузьмина |
|  | Отчет о работе с поставщиками продуктов питания.  Выполнение натуральных норм питания. | Ноябрь | кладовщик  Альмукова Н.С. |
|  | Отчет комиссии по питанию.  Выполнение натуральных норм питания | Декабрь | медсестра  Т.Ю.Кузьмина |
|  | Отчет об освоении денежных средств, выделяемых на питание.  Выполнение натуральных норм питания. | Январь | Руководитель  С.М.Егорова |
|  | Ведение документации на пищеблоке.  Выполнение натуральных норм питания. | Февраль | медсестра  Т.Ю.Кузьмина |
|  | Контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации.  Выполнение натуральных норм питания. | Март | Кладовщик  Альмукова Н.С. |
|  | Выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке.  Выполнение натуральных норм питания. | Апрель | медсестра  Т.Ю.Кузьмина |
|  | Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков.  Выполнение натуральных норм питания. | Май | Кладовщик  Альмукова Н.С. |
|  | Выполнение режима питания в летний период.  Выполнение натуральных норм питания. | Июнь | медсестра  Т.Ю.Кузьмина |
|  | Роль администрации ДОУ и родителей в формировании рационального пищевого поведения детей.  Выполнение натуральных норм питания. | Июль | Методист О.Н.Федорова |
|  | Подведение итогов работы совета.  Выполнение натуральных норм питания. | Август | Председатель бракеражной комиссии |

**Циклограмма контроля за организацией питания в СП «Детский сад Сказка» на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ месяц \_\_\_\_\_\_г.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объекты контроля** | **1 неделя** | | | | | **2 неделя** | | | | | **3 неделя** | | | | | **4 неделя** | | | | |
| **Пн** | **Вт** | **Ср** | **Чт** | **Пт** | **Пн** | **Вт** | **Ср** | **Чт** | **Пт** | **Пн** | **Вт** | **Ср** | **Чт** | **Пт** | **Пн** | **Вт** | **Ср** | **Чт** | **Пт** |
| Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Исправность технологического и холодильного оборудования |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ведение журнала температур­ного режима холо­дильного оборудования, журнала здоровья работников пищеблока |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение товар­ного соседства при хранении продуктов питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Бракераж сырых и скоропортящихся продуктов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Витаминизация готовых блюд |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Бракераж готовой продукции |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Условия хранения моющих средств и дезрастворов (наличие документов подтверждающих их качество и безопасность) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Состояние посуды для приготовления и приема пищи |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наличие товаро-сопроводительных документов, подтверждающих их качество |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сроки реализации продуктов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Суточные пробы, отбор и хранение |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение поточности технологических процессов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соответствие закладки продуктов меню-требованию |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение технологии приготовления блюд |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Создание условий в группах для приема пищи в соответствии с возрастом |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение охраны труда на пищеблоке, наличие медицинской аптечки |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |