****

|  |
| --- |
| **Работа с кадрами** |
|  | Проверка знаний СанПиНов у поваров | сентябрь | медсестраТ.Ю.Кузьмина |
|  | Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания» | октябрь | медсестраТ.Ю.Кузьмина |
|  | Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков». | ноябрь | методистО.Н.Федорова |
|  | Производственное совещание: 1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей»
2. «Отчет бракеражной комиссии по питанию детей в группах»
 | декабрь | руководитель СПС.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 | кладовщикН.С.Альмукова |
| **2.** | Соблюдение правил хранения и товарного соседства | ежедневно | кладовщикН.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 | поварЛ.А.Гулько  |
| **5.** | Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания | ежедневно | поварЛ.А.Гулько |
| **6.** | Соблюдение технологических инструкций | ежедневно | поварЛ.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 | кладовщикН.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 | поварЛ.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 | бухгалтерЛ.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 | кладовщикАльмукова Н.С. |
| **2.** | Подача заявок на продукты. | 2 раза в неделю | кладовщикАльмукова 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 | кладовщикАльмукова 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  | КладовщикАльмукова 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 | КладовщикАльмукова 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |