

АЛГОРИТМ «ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ В ДОУ»

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Подшивалов А.И.	Ежедневно	Анализ документов КДП	Составление меню КДП
			ежедневно		Анализ
			1раз в месяц	Накладные	Экономический анализ
2	Качество приготовления пищи	Баронкина В.П.	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Технологические карты
		Подшивалов А.И.	Периодически	Снятие пробы	Технологические карты
		Шалаева.Т.М Моспанова В.Е.	При отсутствии диетсестры, заведующего	Снятие пробы	Технологические карты
		Бракеражная комиссия	Ежедневно	Снятие пробы	Журналы «Бракераж готовой продукции»
3	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Васильева Н.А.	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		м/с	Ежедневно		Анализ, учет
		Подшивалов А.И.	Выборочно	Акт проверки	
		Бракеражная комиссия	1раз в месяц	Акт проверки	Анализ документации
4	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Торбина П.Э.	Ежедневно	Журнал «Регистрации температурно-влажностного режима в кладовых (овощная и продуктовая) и холодильном оборудовании»	Проверка, запись в журнале
5	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Торбина П.Э.	При поступлении продуктов	Ежедневно	Журнал «Входной контроль пищевых продуктов и продовольственного сырья»
6	Закладка продуктов в котел	м/с	Ежедневно	Сотрудники согласно приказа (по графику)	Анализ документации, взвешивание продуктов
			Ежедневно		
7	Маркировка посуды, оборудования	м/с	Постоянно	Оперативный контроль, ДРК	Наблюдение
			1раз в месяц, при	ДРК	Наблюдение, анализ документации

		Ермак М.В.	нарушениях При отсутствии зав. д/с, м/раб, нарушениях	Оперативный контроль	
		Ермак М.В.	При подготовке д/с к учебному году, при поступлении заявок	Оперативный контроль	Отчет для завед. д/с
8	Норма выхода блюд (вес, объем)	м/с	Ежедневно	Периодическое составление акта	Контрольное взвешивание блюд
		Бракераж ная комиссия	Ежедневно	Журнал «бракеража готовой продукции»	
		Подшивалов а Н.И.	По циклограмм е	Журнал «бракеража готовой продукции», карта оперативного контроля	
			По плану	Акты проверок	Контрольное взвешивание
9	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых	Повара	Ежеднев но	«Журнал санитарно- технического состояния и санитарного содержания помещений пищеблока (журнал визуального производственног о контроля пищеблока)»	Наблюдение
			1 раз в месяц	ДРК	Анализ
		Подшивалов а Н.И.	1 раз в неделю	Планерка	Наблюдение, анализ документации
			1 раз в месяц	Документация учетчика, медсестры	
		Ермак М.В.	1 раз в 3 месяца	Журналы Акты проверок	Анализ документации, наблюдение, ДРК
			При подготовке к новому учебному году	Отчет для заведующего	Наблюдение
10	Калорийность пищевого рациона	Ермак М.В.	Ежеднев ное заполнение документаци	Технол. карта, подсчет энергетич. ценности	Анализ, запись в журнале

		Подшивалов а Н.И.	и 1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительн. анализ показателей
1	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	м/с	Ежеднев но	«Журнал контроля состоянием здоровья персонала (допуска работе)»;	Осмотр, запись за в журналах
		Подшивалов а Н.А.	1 раз в год	«Журнал регистрации мед. осмотров». Санитарные книжки	Анализ документов. Запись в журнале
		Подшивалов а Н.И.	1 раз в год	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
2	Соблюдение графика режима питания	Комиссия по питанию	Ежеднев но	Соблюдение графика выдачи продуктов группы	Оперативный контроль в
3	Программа производственного контроля	Подшивалов а Н.И.	По плану	Соблюдение «Программы производственног о контроля»	Анализ, проверка документации
			Согласно «Программе производств енного контроля»	Проверки санитарного состояния и соблюдения санитарно- эпидемиологическ ого режима	Акты
4	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Ермак М.В. м/с Подшивалов а Н.И.	При поступлении продуктов 1 раз в месяц (по циклограмм е)	Технические документы, сертификаты качества, счета- фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
5	Нормативно- правовая база по организации питания	Подшивалов а Н.И. Ермак М.В. м/с	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, разработка внутрис адовой документации, приказы, памятки и т.д.
6	Использование дезинфекционных средств	м/с Подшивалов а Н.И.	Ежедневно 1 раз в квартал	Журнал использования дез. средств	Запись, анализ
7	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Подшивалов а Н.И. Ермак М.В.. м/с.	В установленн ые сроки	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний

8	1 Заявка продуктов питания	м/с Подшивалова Н.И.	Ежедневно По циклограмме	Бланки заказа Карточки контроля, календарные планы, режимные процессы, дид. игры, диагностические срезы	Анализ Наблюдение, анализ результатов
9	2 Организация питания в учебно-воспитательном процессе	Белова И.С.	По циклограмме		
10	Правила мытья посуды и инвентаря	Воспитатели повара	По плану 1 раз в неделю	Работа по организации питания	Дидактические игры, папки-передвижки для родителей с рекомендациями по организации питания дома Наблюдение, опрос
		повара	Ежедневно	Контроль	Рекомендации
		повара повара повара	1 раз в месяц		ДРК Наблюдение, опрос
11	Правила обработки скорлупы яиц	повара	Ежедневно Ежедневно		

Заведующий МДОУ 115



Н.И. Подшивалова