

Управление образования города Ростова-на-Дону
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Ростова-на-Дону «Детский сад № 220» (МБДОУ № 220)
344015 г. Ростов-на-Дону, ул. Зорге, 39/2 тел.(факс):8(863) 225-01-33 e-mail:ds@ds220.ru
ИНН/КПП 6168098950 / 616801001 ОГРН 1026104366144 ОКПО 53521035

Учено мнение
выборного органа первичной
профсоюзной организации МБДОУ № 220
Председатель выборного органа первичной
профсоюзной организации
_____ А.М.Орлянкина

Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 220

_____ С.В. Чумак
Приказ от 09.01.2023 № 15

ПРОГРАММА
контроля организации процесса питания
в МБДОУ № 220

г.Ростов-на-Дону

Программа контроля организации процесса питания в МБДОУ № 220.

Цель: Обеспечение условий для организации качественного питания детей дошкольного возраста в МБДОУ № 220.

Задачи:

1. Обеспечить выполнение Инструкции по охране жизни и здоровья детей.
2. Создать условия, необходимые для соблюдения СанПиН в части «Организация питания в ДОУ».
3. Обеспечить приготовление блюд детского питания из качественных продуктов.
4. Обеспечить обязательное наличие сопроводительных документов на все виды продуктов, используемые в детском питании.
5. Повысить профессиональную компетентность и грамотность всех категорий работников МБДОУ № 220 в вопросах организации детского питания.
6. Обеспечить ведение строгой отчетной документации, регламентирующей организацию процесса питания в МБДОУ № 220.

Прогнозируемый результат:

1. Обеспечение растущего организма детей энергией и основными пищевыми веществами в соответствии с возрастными физиологическими особенностями.

2. Предупреждение и снижение заболеваемости детей острыми кишечными инфекциями.

Разграничение компетенции работников МБДОУ № 220 в части соблюдения механизма организации и контроля полноценного детского питания.

1. Руководитель МБДОУ:

- Проведение производственных совещаний по вопросам организации питания.
- Ежедневный контроль составления и выполнения меню-требования, его утверждение.
- Повышение квалификации и аттестация работников пищеблока.
- Обеспечение безопасных условий труда в части организации питания.
- Проведение плановых проверок организации питания.
- Контроль поступления родительской оплаты.
- Организация дежурств на продуктовых базах.
- Контроль закладки продуктов, распределения и раздачи основных блюд детского питания по группам.
- Снятие остатков продуктов в кладовой ежемесячно.
- Контроль соответствия фактического количества детей количеству выписанных продуктов по меню-требованию.

2. Врач-педиатр, медсестра:

- Контроль санитарного состояния пищеблока и групп.
- Обеспечение персонала дезинфекционными средствами

- Контроль дезинфекционных мероприятий.
- Ежедневный осмотр сотрудников на гнойничковые заболевания.
- Контроль периодических профилактических осмотров работников и их профессиональной гигиенической аттестации.
- Санитарно-просветительская работа среди персонала и родителей по вопросам рационального питания.
- Контроль условий хранения и реализации продуктов.
- Составление меню-требований, соответствие выхода порции возрастным нормам.
- Контроль соблюдения технологии и качества приготовления детского питания.
- Ежедневный подсчет выполнения натуральных норм питания на одного ребенка.
- Закладка основных продуктов в котел.
- Снятие проб готовых блюд.
- С-витаминация третьего блюда.
- Контроль ведения табелей посещаемости воспитанников.

3. Заместитель заведующего по АХР:

- Контроль исправности канализационной системы, систем холодного и горячего водоснабжения.
- Контроль исправности технологического оборудования и весового хозяйства.
- Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации.
- Обеспечение персонала санитарной одеждой и хозяйственным инвентарем.
- Обеспечение необходимого количества столовой и кухонной посуды в группах и на пищеблоке.
- Обеспечение достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств.
- Своевременный вывоз ТБО, оборудование контейнерной мусорной площадкой.

4. Кладовщик

- Соблюдение СанПиН к содержанию складских помещений, контроль санитарного состояния автотранспорта, доставляющего продукты питания в ДОУ.
- Проверка качества поступающих продуктов.
- Сбор и хранение сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов (сертификаты соответствия, гигиенические заключения, удостоверения качества).
- Ведение книги учета и расхода продуктов питания.
- Соблюдение условий хранения, товарного соседства и сроков реализации.
- Контроль целостности упаковки и органолептическая оценка (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус продуктов).
- Соблюдение температурного режима холодильного оборудования пищеблока.

- Заявка на получение продуктов.
- Отчеты по выполнению заявок, сверка с бухгалтерией.
- Ежедневная сдача меню-требований в бухгалтерию.
- Организация погрузочно-разгрузочных работ с соблюдением инструкции охраны труда.
- Ведение бракеражного журнала сырой и скоропортящейся продукции.
- Ежемесячный учет стоимости питания на одного ребенка.
- Снятие остатков в продуктовой кладовой ежемесячно.

5. Работники пищеблока:

- Соблюдение правил личной гигиены.
- Знание меню-требования.
- Соблюдения правил разделки продуктов.
- Соблюдение норм закладки продуктов.
- Соблюдение технологии приготовления блюд.
- Качественное приготовление блюд.
- Соблюдение графика выдачи питания с пищеблока.
- Ежемесячная генеральная уборка с последующей дезинфекцией оборудования, инвентаря и всех помещений пищеблока.
- Отбор суточных проб.
- Ведение бракеражного журнала готовой продукции.

6. Педагоги:

- Соблюдение режима питания.
- Соблюдение порционных норм.
- Привитие культурно-гигиенических навыков и воспитание культуры еды.
- Сервировка стола.
- Организация питьевого режима.
- Соблюдение индивидуализации личных полотенец и постельного белья.

7. Младшие воспитатели:

- Соблюдение требований СанПиН к организации питания.
- Соблюдение порционных норм.
- Выполнение инструкций по режиму мытья и дезинфекции посуды.
- Целостность столовой посуды и приборов.
- Обеспечение питьевого режима.
- Обучение детей нормам столового этикета и привитие культурно-гигиенических навыков.

7. Родительская общественность:

- Участие в работе бракеражной комиссии МБДОУ № 220
- Анализ качества, специфики организации детского питания.
- Презентация и дегустация основных блюд детского питания.