

АЛГОРИТМ
«ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ В МБДОУ № 31 "СНЕГИРЁК"»

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Заведующий медсестра	Ежедневно	Накопительная ведомость	Анализ Составление меню
2	Качество приготовления пищи	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Технологические карты Журналы «Бракераж готовой продукции»
3	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Кладовщик	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
4	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Кладовщик Бракеражная комиссия	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	Кладовщик	При поступлении продуктов	Технические документы, сертификаты качества, счета-фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Журнал «Входной контроль пищевых продуктов и продовольственного сырья»
6	Маркировка посуды, оборудования	Сотрудники пищеблока	1 раз в месяц	Ежедневно	Визуальный осмотр
7	Норма выхода блюд (вес, объем)	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «бракеража готовой продукции», карта оперативного контроля	Контрольное взвешивание
8	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых	Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	Акт	Анализ
9	Калорийность пищевого рациона	Шеф-повар медсестра	Ежедневное заполнение документации	Технол. карта, подсчет энергетич. ценности	Анализ
10	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Шеф-повар	Ежедневно	«Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (допуска к работе)»	Осмотр, запись в журналах
11	Соблюдение графика режима питания	Зам.зав. по УВР	Ежемесячно	Соблюдение графика выдачи продуктов в группы	Оперативный контроль

12	Программа производственного контроля	заведующий	Согласно «Программе производственного контроля»	Проверки санитарного состояния и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима	Анализ
13	Использование дезинфекционных средств	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Журнал использования дез. средств	Запись, анализ
14	Нормативно-правовая база по организации питания	заведующий	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
15	Заявка продуктов питания	кладовщик	Ежедневно	Бланки заказа	Анализ
16	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Сотрудники пищеблока	В установленные сроки	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
17	Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка	Шеф-повар	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ, рекомендации
18	Организация питания в учебно-воспитательном процессе	Зам.зав. по УВР, медсестра	По плану	СПРАВКА	Дидактические игры, папки передвижки для родителей с рекомендациями по организации питания дома