**Контроль за организацией питания**

**в МДОУ детский сад п.Южный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рацион питания | Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие с возрастным и физиологическим потребностям; соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона; ассортимент продуктов, используемых в питании | 1 раз в 10 дней |
| Режим питания | Соблюдение режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям | 1 раз в неделю |
| Документация по питанию | Полнота, правильность и своевременность оформления документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов | 1 раз в квартал |
| Технология производства пищи | Правильность оформления технологической документации. Наличие необходимой нормативно-технологической документации | 2 раза в год |
| Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве пищи | 1 раз в 10 дней |
| Температура внутри теплового оборудования | 1 раз в неделю |
| Столовая посуда | Качество мытья посуды, её маркировка | 1 раз в месяц |
| Поточность технологических процессов | Наличие (отсутствие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары и т.д. | 1 раз в неделю |
| Продукты | Сроки и условия хранения. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильных шкафах. Соседство хранения продуктов | 1 раз в неделю |
| Реализация продуктов и готовой продукции | Сроки реализации, условия реализации. Соблюдение требований по температуре готовой пищи. Сроки хранения на пищеблоке подготовленных к кулинарной обработке продуктов | Ежедневно |
| Санитарно – противоэпидемический режим | Соблюдение санитарно – противоэпидемического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования маркировки оборудования, посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, режима сбора, хранения и выноса и др. | 1 раз в месяц |
| Персонал связанный с питанием детей | Состояние осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, на наличие кишечных инфекций | 1 раз в неделю |
| Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока | постоянно |
| Наличие и своевременность прохождения медицинских осмотров, прививок, гигиенических аттестаций | 1 раз в квартал |
| Санитарное состояние помещений | Соблюдение частоты проведения генеральных уборок | 1 раз в месяц |
| Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами, условия их хранения | 1 раз в месяц |
| Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка | 1 раз в месяц |