



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 274 пристра и оздоровления»
660001, г. Красноярск, ул. Менжинского, 16, dou274@mailkrsk.ru,
тел. 2-02-22-72

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МБДОУ № 274
_____ А.Е. Герлиц
Приказ № 01-05-046
от «01» сентября 2023г.

План-график
контроля за организацией и качеством питания в МБДОУ
«Детский сад № 274 пристра и оздоровления» на 2023 – 2024 учебный год.

№	Мероприятие	Дата	Вопросы контроля
1	Контроль за организацией и качеством питания в МБДОУ	04.09.2023	<ol style="list-style-type: none">1. Общее состояние пищеблока: чистота, порядок, форма одежды сотрудников, наличие необходимых пространств для обеспечения процесса, укомплектованность оборудованием, в том числе возможность помыть руки2. Наличие должных условий для хранения и приготовления3. Проверка документов на поставляемые продукты питания, из которых готовится пища: проверка срока годности, наличие документов на все компоненты меню4. Проверка упаковок продуктов питания5. Проверка органолептических свойств продуктов, внешний вид.6. Контроль готовой продукции: внешний вид готового блюда
2	Контроль за организацией и качеством питания в МБДОУ	11.10.2023	<ol style="list-style-type: none">1. Общее состояние пищеблока: чистота, порядок, форма одежды сотрудников, наличие необходимых пространств для обеспечения процесса, укомплектованность оборудованием, в том числе возможность помыть руки2. Наличие должных условий для хранения и приготовления3. Проверка документов на поставляемые продукты питания, из которых готовится пища: проверка срока годности, наличие документов на все компоненты меню

			<p>4. Проверка упаковок продуктов питания</p> <p>5. Проверка органолептических свойств продуктов, внешний вид.</p> <p>6. Контроль готовой продукции: внешний вид готового блюда</p>
33	Контроль за организацией процесса питания в группах	13.11.2023	<p>1. Общее состояние в помещении: чистота, порядок, форма одежды сотрудников, наличие необходимых пространств для обеспечения процесса, отношение к проверяющим и детям, организованность детей во время приема пищи</p> <p>2. Наличие должных условий для хранения и подготовки пищи в группах</p> <p>3. Проверка органолептических свойств продуктов, внешний вид</p> <p>4. Контроль готовой продукции: внешний вид готового блюда, количественное восприятие (выглядит как большая порция или маленькая и т.д.), сервировка стола.</p>
4	Контроль за организацией и качеством питания в МБДОУ: контроль входящих продуктов	04.12.2023	<p>Проверка документов на поставляемые продукты питания, из которых готовится пища: проверка срока годности, наличие документов на все компоненты меню, проверка упаковок на соответствие товарно-транспортным документам.</p>
5	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей»	15.01.2024	<p>1. Общее состояние пищеблока: чистота, порядок, форма одежды сотрудников, наличие необходимых пространств для обеспечения процесса, укомплектованность оборудованием, в том числе возможность помыть руки</p> <p>2. Наличие должных условий для хранения и приготовления</p> <p>3. Проверка документов на поставляемые продукты питания, из которых готовится пища: проверка срока годности, наличие документов на все компоненты меню</p> <p>4. Проверка упаковок продуктов питания</p> <p>5. Проверка органолептических свойств продуктов, внешний вид.</p> <p>6. Контроль готовой продукции: внешний вид готового блюда</p> <p>7. Наличие должных условий для хранения и раздачи пищи в группе</p>

			8. Проверка органолептических свойств продуктов, внешний вид
6	Контроль за организацией и качеством питания в МБДОУ	12.02.2024	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общее состояние пищеблока: чистота, порядок, форма одежды сотрудников, наличие необходимых пространств для обеспечения процесса, укомплектованность оборудованием, в том числе возможность помыть руки 2. Наличие должных условий для хранения и приготовления 3. Проверка документов на поставляемые продукты питания, из которых готовится пища: проверка срока годности, наличие документов на все компоненты меню 4. Проверка упаковок продуктов питания 5. Проверка органолептических свойств продуктов, внешний вид. 6. Контроль готовой продукции: внешний вид готового блюда
7	Контроль за организацией процесса питания в группах	13.03.2024	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общее состояние в помещении: чистота, порядок, форма одежды сотрудников, наличие необходимых пространств для обеспечения процесса, отношение к проверяющим и детям, организованность детей во время приема пищи 2. Наличие должных условий для хранения и подготовки пищи в группах 3. Проверка органолептических свойств продуктов, внешний вид 4. Контроль готовой продукции: внешний вид готового блюда, количественное восприятие (выглядит как большая порция или маленькая и т.д.), сервировка стола.
8	Контроль за организацией и качеством питания в МБДОУ: контроль входящих продуктов	04.04.2024	Проверка документов на поставляемые продукты питания, из которых готовится пища: проверка срока годности, наличие документов на все компоненты меню, проверка упаковок на соответствие товарно-транспортным документам.
9	Контроль за организацией процесса питания в группах	15.05.2024	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общее состояние в помещении: чистота, порядок, форма одежды сотрудников, наличие необходимых пространств для обеспечения процесса, отношение к проверяющим и детям, организованность

			<p>детей во время приема пищи</p> <p>2. Наличие должных условий для хранения и подготовки пищи в группах</p> <p>3. Проверка органолептических свойств продуктов, внешний вид</p> <p>4. Контроль готовой продукции: внешний вид готового блюда, количественное восприятие (выглядит как большая порция или маленькая и т.д.), сервировка стола.</p>
--	--	--	--