



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 274 пристра и оздоровления»  
660001, г. Красноярск, ул. Менжинского, 16, [dou274@mail.ru](mailto:dou274@mail.ru),  
тел. 2-02-22-72

УТВЕРЖДЕНО:  
Заведующий МБДОУ № 274  
*А.Е. Герлиц*  
Приказ № 01-05-053  
от «01» сентября 2020г.

План-график  
контроля за организацией и качеством питания в МБДОУ  
«Детский сад № 274 пристра и оздоровления» на 2020 – 2021 учебный год.

№	Мероприятие	Дата	Вопросы контроля
1	Контроль за организацией и качеством питания в МБДОУ	05.09.2020	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
2	Контроль за организацией и качеством питания в МБДОУ	26.11.2020	1. Общее состояние пищеблока: чистота, порядок, форма одежды сотрудников, наличие необходимых пространств для обеспечения процесса, укомплектованность

			<p>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>
3	Контроль за организацией процесса питания в группах	14.02.2021	<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	12.03.2021	<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>

4	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей»	16.04.2021	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Общее состояние пищеблока: чистота, порядок, форма одежды сотрудников, наличие необходимых пространств для обеспечения процесса, укомплектованность оборудованием, в том числе возможность помыть руки</li><li>2. Наличие должных условий для хранения и приготовления</li><li>3. Проверка документов на поставляемые продукты питания, из которых готовится пища: проверка срока годности, наличие документов на все компоненты меню</li><li>4. Проверка упаковок продуктов питания</li><li>5. Проверка органолептических свойств продуктов, внешний вид.</li><li>6. Контроль готовой продукции: внешний вид готового блюда</li><li>7. Общее состояние в групповом помещении: чистота, порядок, форма одежды сотрудников, наличие необходимых пространств для обеспечения процесса, отношение к проверяющим и детям, организованность детей во время приема пищи</li><li>8. Наличие должных условий для хранения и раздачи пищи в группе</li><li>9. Проверка органолептических свойств продуктов, внешний вид</li><li>10. Контроль готовой продукции: внешний вид готового блюда, количественное восприятие (выглядит как большая порция или маленькая и т.д.), сервировка стола.</li></ol>
---	---	------------	---