

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 22 «ЗАЙЧИК»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 22 «Зайчик»

_____ О.В. Самохина
01.09. 2022г.

Контроль качества питания в МБДОУ «Детский сад № 22 «Зайчик»

1. Входной контроль за поступлением продуктов питания:

- Проверка состояния машины (наличие холодильного оборудования, санитарное состояние, соблюдение соседства продуктов, наличие санитарной книжки у водителя);
- Наличие маркировочных ярлыков (производитель товара, кто производил разрез мяса, когда и срок реализации);
- Правильность и своевременность поступления сертификатов качества;
- Условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);
- Оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).

2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий:

- Выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи;
- Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;
- Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы);
- Особенность приготовления блюд детского питания;
- Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи);
- Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.

3. Контроль за санитарным режимом пищеблока:

- Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
- Расстановка оборудования в цехах;
- Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования;
- Соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи;
- Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками: их маркировка, условия хранения;
- Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
- Соблюдение режима уборки помещения;
- Наличие и соблюдение графика генеральной уборки;
- Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;
- Сбор пищевых отходов: соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.

4. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм:

- Наличие утвержденного 10-ти дневного меню и картотеки блюд;
- Своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество.