

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МБДОУ  
«ДС № 472 г. Челябинска»  
\_\_\_\_\_ О.С. Кедровских

**Годовой план контроля за организацией питания в МБДОУ «ДС № 472 г. Челябинска» на 2023 год**

**Январь**

<b>№</b>	<b>Понедельник</b>	<b>Вторник</b>	<b>Среда</b>	<b>Четверг</b>	<b>Пятница</b>
1 неделя	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья. Товарное соседство	Культура питания детей	Отбор и хранение суточных проб	Условия питания детей
2 неделя	Обеспечение пищеблока оборудованием, посудой, кухонным инвентарем, спецодеждой. Маркировка посуды и использование ее по назначению	Прохождение медицинского осмотра сотрудниками	Соблюдение технологий приготовления еды. Выход и качество блюд.	Культура питания детей. Дежурство детей в группах.	Соблюдение графика выдачи еды на группах.
3 неделя	Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Обеспеченность пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качество	Отбор и хранение суточных проб	Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Соблюдение требований хранения продуктов питания и продовольственного сырья

4 неделя	Снятие остатков с кладовой на пищеблоке перед выдачей продуктов питания и продовольственного сырья. Объем отходов еды в группах	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы	Ведение документации по питанию детей	Соответствие объема блюд для детей в группах	Выявление норм питания, его учет при составлении меню
----------	---	---	---------------------------------------	--	---

### Февраль

№	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
1 неделя	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы	Обеспечение пищеблока оборудованием, посудой, кухонным инвентарем, спецодеждой. Маркировка посуды и использование ее по назначению	Соблюдение технологий приготовления еды. Выход и качество блюд.	Распределение еды по калорийности	Соблюдение графика выдачи еды на группах.
2 неделя	Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	Соблюдение режима питания детей, порционность блюд	Обеспеченность групп кухонным и столовым инвентарем	Качество продуктов питания и продовольственного сырья, условия их хранения и реализации
3 неделя	Учет анализа выполнения норм питания при составлении меню	Закладка продуктов в соответствии с меню – требованием на выдачу продуктов питания	Отбор и хранение суточных проб	Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Соблюдение требований хранения продуктов питания и продовольственного сырья

4 неделя	Товарное соседство	Снятие остатков с кладовой на пищеблоке перед выдачей продуктов питания и продовольственного сырья. Объем отходов пищи в группах	Ведение документации по питанию детей	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы	Обеспеченность пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качество
----------	--------------------	--	---------------------------------------	---	---

### Март

№	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
1 неделя	Отбор и хранение суточных проб	Полнота закладки продуктов при приготовлении блюд	Наличие продуктов питания и продовольственного сырья в кладовой	Состояние посуды и мест приема пищи. Соответствие меню – требования на выдачу продуктов питания примерному двухнедельному меню	Обеспеченность пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качество
2 неделя	Учет анализа выполнения норм питания при составлении меню	Закладка продуктов в соответствии с меню – требованием на выдачу продуктов питания	Организация питания детей, пострадавших вследствие Чернобыльской катастрофы	Отбор и хранение суточных норм	Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений

3 неделя	Создание условий для питания детей в группах	Оформление дополнительной меню - раскладки	Ведение документации по питанию детей	Работа с родителями по вопросам питания детей	Соблюдение требований хранения продуктов питания и продовольственного сырья
4 неделя	Снятие остатков с кладовой на пищеблоке перед выдачей продуктов питания и продовольственного сырья. Объем отходов продуктов питания и продовольственного сырья на пищеблоке	Соблюдение технологий приготовления еды. Выход и качество блюд	Маркировка посуды в группах и использование ее по назначению	Снятие проб продукции лицом, ответственным за питание детей	Анализ выполнения норм питания, его учет при составлении меню

### Апрель

№	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
1 неделя	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья. Товарное соседство	Культура питания детей	Отбор и хранение суточных норм	Маркировка посуды в группах и использование ее по назначению	Соблюдение режима питания во всех возрастных норм
2 неделя	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы	Обеспечение пищеблока оборудованием, посудой, кухонным инвентарем, спецодеждой. Маркировка посуды и использование ее по назначению	Соблюдение технологий приготовления еды. Выход качество еды	Условия питания детей в группах	Соблюдение графика выдачи еды на группах

3 неделя	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы	Закладка продуктов в соответствии с меню требованием на выдачу продуктов питания	Соответствие объема блюд возрасту детей. Ведение журнала бракеража готовой продукции	Работа с родителями по вопросам питания детей	Обеспеченность пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качество
4 неделя	Товарное соседство	Снятие остатков с кладовой на пищеблоке перед выдачей продуктов питания и продовольственного сырья. Объем отходов продуктов питания и продовольственного сырья на пищеблоке	Ведение журнала учета выполнения норм питания	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья. Товарное соседство	Анализ выполнения норм питания, его учет при составлении меню

### Май

№	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
1 неделя	Использование заменителей мяса (Сыр твердый, яйцо, рыба, птица)	Ведение документации по питанию детей	Закладка продуктов в соответствии с меню – требованием на выдачу продуктов питания	Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Соблюдение технологий приготовления еды. Выход качество еды
2 неделя	Отбор и хранение суточных проб	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы. Соблюдение графика выдачи еды на группы	Организация питания детей, пострадавших вследствие Чернобыльской катастрофы	Соблюдение режима питания детей

3 неделя	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы	Обеспечение пищеблока оборудованием, посудой, кухонным инвентарем, спецодеждой. Маркировка посуды и использование ее по назначению	Отбор и хранение суточных проб	Организация диетического питания	Соблюдение требований хранения продуктов питания и продовольственного сырья
4 неделя	Сервировка стола в группах	Снятие остатков с кладовой на пищеблоке перед выдачей продуктов питания и продовольственного сырья. Объем отходов продуктов питания и продовольственного сырья на пищеблоке	Ведение журнала учета выполнения норм питания	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья. Товарное соседство	Анализ выполнения норм питания, его учет при составлении меню

### Июнь

№	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
---	-------------	---------	-------	---------	---------

1 неделя	Порционность блюд	Ведение журнала бракеража продукции	Сервировка стола в группах	Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Закладка продуктов в соответствии с меню – требованием на выдачу продуктов питания
2 неделя	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы.	Закладка продуктов в соответствии с меню – требованием на выдачу продуктов питания	Своевременность медицинских обследований и ведение Журнала здоровья работников пищеблока	Отбор и хранение суточных проб. Выявление заявок на продукты питания и продовольственное сырье	Санитарно – гигиеническое состояние холодильного оборудования и температурный режим на пищеблоке
3 неделя	Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Обеспеченность пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качество	Снятие остатков с кладовой на пищеблоке перед выдачей продуктов питания и продовольственного сырья. Объем отходов продуктов питания и продовольственного сырья на пищеблоке	Соблюдение технологий приготовления еды. Выход и качество блюд	Соблюдение требований хранения продуктов питания и продовольственного сырья
4 неделя	Соблюдение режима питания детей	Маркировка посуды и использование ее по назначению	Ведение документации по питанию детей	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья. Товарное соседство	Выполнение заявок на продукты питания и продовольственное сырье

### Июль

№	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
---	-------------	---------	-------	---------	---------

1 неделя	Использование заменителей мяса (Сыр твердый, яйцо, рыба, птица)	Хранение продуктов питания и продовольственного сырья на пищеблоке	Условия доставки продуктов питания и продовольственного сырья, наличие сопровождающих документов	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	Порционность блюд
2 неделя	Отбор и хранение суточных проб. Обработка сырых и готовых продуктов	Прохождение медицинского осмотра работниками пищеблока	Возврат продуктов питания и продовольственного сырья в кладовой	Полнота закладки продуктов при приготовлении блюд	Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений
3 неделя	Ведение Тетради учета отходов	Закладка продуктов в соответствии с меню – требованием на выдачу продуктов питания	Соблюдение правил хранения кухонной посуды	Соблюдение технологий приготовления еды. Выход и качество блюд	Соблюдение режима питания детей
4 неделя	Культура питания	Ведение документации по питанию детей	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья. Товарное соседство	Отбор и хранение суточных проб

### Август

№	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
---	-------------	---------	-------	---------	---------

1 неделя	Соответствие объема блюд возрасту детей	Маркировка кухонного инвентаря	Отбор и хранение суточных проб	Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Условия доставки продуктов питания и продовольственного сырья, наличие сопровождающих документов
2 неделя	Соблюдение по выдаче готовых блюд в группах	Соблюдение режима питания	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы	Организация питания детей, пострадавших вследствие Чернобыльской катастрофы	Снятие остатков с кладовой на пищеблоке перед выдачей продуктов питания и продовольственного сырья. Объем отходов еды в группах
3 неделя	Работа с родителями. Кулинарная обработка продуктов	Обеспеченность пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качество	Соблюдение правил хранения кухонной посуды	Соблюдение технологий приготовления еды. Выход и качество блюд	Соблюдение требований хранения продуктов питания и продовольственного сырья
4 неделя	Культура питания детей	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья. Товарное соседство	Ведение документации по питанию детей	Соблюдение требований хранения продуктов питания и продовольственного сырья	Анализ выполнения норм питания детей, его учет при составлении меню

### Сентябрь

№	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
---	-------------	---------	-------	---------	---------

1 неделя	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы. Соответствие объема блюд возрасту ребенка	Соблюдение технологий приготовления еды. Выходи качество блюд	Отбор и хранение суточных проб. Выявление заявок на продукты питания и продовольственное сырье	Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Создание условий в группах для питания детей
2 неделя	Условие доставки продуктов питания и продовольственного сырья, наличие сопровождающих документов	Соблюдение режима питания	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы. Соблюдение технологий приготовления еды. Выход и качество блюд	Организация питания детей. Объем отходов в группах	Соблюдение требований хранения продуктов питания и продовольственного сырья
3 неделя	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы.	Обеспеченность пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качество	Соответствие объема блюд возрасту детей	Снятие остатков с кладовой на пищеблоке перед выдачей продуктов питания и продовольственного сырья. Объем отходов еды в группах	Анализ выполнения заявок на продукты питания и продовольственного сырья
4 неделя	Культура питания детей	Обеспеченность пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качество	Ведение документации по питанию детей	Товарное соседство	Анализ выполнения норм питания детей, его учет при составлении меню

### Октябрь

<b>№</b>	<b>Понедельник</b>	<b>Вторник</b>	<b>Среда</b>	<b>Четверг</b>	<b>Пятница</b>
----------	--------------------	----------------	--------------	----------------	----------------

1 неделя	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы, наличие сопровождающих документов	Хранение продуктов питания и продовольственного сырья на пищеблоке	Соблюдение технологий приготовления еды. Выходи качество блюд	Соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока	Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений
2 неделя	Выдача пищи в соответствии с графиком во время оздоровительного периода	Ведение картотеки блюд	Качество фруктов полученных с базы	Отбор и хранение суточных проб. Организация 2 завтрака	Условия доставки продуктов питания и продовольственного сырья, наличие сопровождающих документов
3 неделя	Анализ выполнения заявок на продукты питания и продовольственное сырье	Закладка продуктов в соответствии с меню – требованием на выдачу продуктов питания	Хранение кухонной посуды	Ведение Тетради учета	Соблюдение режима питания детей и питьевого режима
4 неделя	Культура питания детей	Ведение документации по питанию детей	Полнота закладки во время приготовления блюд	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья. Товарное соседство	Анализ выполнения норм

### Ноябрь

№	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
---	-------------	---------	-------	---------	---------

1 неделя	Соответствие объема блюд возрасту детей	Маркировка кухонного инвентаря. Соблюдение технологий приготовления еды. Выходи качество блюд	Отбор и хранение суточных проб	Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Условие доставки продуктов питания и продовольственного сырья, наличие сопровождающих документов
2 неделя	Соблюдение требований выдачи готовых блюд	Соблюдение режима питания детей и питьевого режима	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы	Организация питания детей летом	Ведение Книги складского учета
3 неделя	Снятие остатков с кладовой на пищеблоке перед выдачей продуктов питания и продовольственного сырья. Объем отходов еды в группах	Обеспеченность пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качество	Отбор хранения суточных проб. Соблюдение питьевого режима	Маркировка кухонного инвентаря	Состояние технологического оборудования на пищеблоке
4 неделя	Культура питания детей	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья. Товарное соседство	Соблюдение питьевого режима	Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья. Товарное соседство	Анализ выполнения норм питания, его учета при составлении меню

### Декабрь

№	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
---	-------------	---------	-------	---------	---------

1 неделя	Качество продуктов питания и продовольственного сырья при получении их с базы,	Соблюдение технологий приготовления еды. Выход и качество блюд	Отбор и хранение суточных проб	Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений	Создание условий в группах для питания детей
2 неделя	Условие доставки продуктов питания и продовольственного сырья, наличие сопровождающих документов	Ведение Тетради учета отходов. Организация 2 завтрака	Соблюдение технологий приготовления еды. Выход и качество блюд	Соответствие объема блюд возрасту детей	Соблюдение требований хранения продуктов питания и продовольственного сырья
3 неделя	Снятие остатков с кладовой на пищеблоке перед выдачей продуктов питания и продовольственного сырья. Объем отходов еды в группах	Обеспечение пищеблока оборудованием, посудой, кухонным инвентарем, спецодеждой. Маркировка посуды и использование ее по назначению	Соответствие объема блюд возрасту детей	Соблюдение питьевого режима	Анализ выполнения заявок на продукты питания и продовольственное сырье
4 неделя	Культура питания детей. Ведение Журнала брокеража готовой продукции	Обеспеченность пищеблока моющими, дезинфицирующими средствами, наличие сертификатов их качество	Соблюдение режима Питания детей	Ведение Журнала брокеража готовой продукции	Анализ выполнения норм питания, его учета при составлении меню