

Утверждаю:  
 заведующая МДОУ  
 комбинированного вида №82  
 О.А. Пугачевская

**План**

**работы бракеражной комиссии по контролю за питанием детей МДОУ  
 комбинированного вида №82 Сочи**

<p><i>Основные этапы в организации питания:</i>        * Изучение форм и фактических условий организации питания;        * Оценка состояния здоровья детей, определение приоритетных задач по его сохранению и укреплению здоровья;        * Оценка рациона питания детей в дошкольном учреждении</p>	<p>1 раз в квартал</p>	<p>медсестра</p>
<p><i>Система организации питания в дошкольном учреждении:</i>        * Контроль качества и безопасности продуктов;        * Составление примерного 2-х недельного меню МДОУ на основе 2-х недельного меню утверждённого РОСПОТРЕБНАДЗОРОМ г. Сочи и согласованного с УОН администрации г. Сочи с учетом всех гигиенических требований и рекомендаций        * Обеспечение дошкольного учреждения пищевыми продуктами исходя из потребности на один день;        * Продолжительность хранения продуктов;</p>	<p>Ежемесячно         По требованию         1 раз в квартал         1 раз в квартал</p>	<p>Члены комиссии         Медсестра (диетсестра)         Члены комиссии         Члены комиссии</p>
<p><i>Производственный контроль организации детского питания:</i>        * Организация производственного контроля;        * Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима;</p>	<p>1 раз в квартал         ежедневно</p>	<p>Члены комиссии</p>
<p>* Соблюдение технологии приготовления пищи;        * Соблюдение графика закладки продуктов в котёл        * Соблюдение объёма выдаваемых блюд по количеству детей        * Соблюдение графика получения питания;        * Маркировка посуды при получении питания;        * Получение полного объёма блюд с пищеблока        * Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима;</p>	<p>1 раз в месяц         1 раз в квартал         1 раз в квартал         Ежедневно         По требованию         ежедневно</p>	<p>Члены комиссии         Медсестра (диетсестра)</p>

<p><b>Организация питания в группе:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Выборочное снятие остатков продуктов: в кладовой, на пищеблоке;</li> <li>* Своевременность доставки пищи в группах;</li> <li>* Подготовка детей к приему пищи</li> <li>* Гигиеническая обстановка ищи;</li> <li>* Сервировка столов;</li> <li>* Навыки опрятной еды;</li> <li>* Гигиеническая обстановка;</li> <li>* Выполнение режима питания;</li> <li>* Руководство воспитателя во время приема пищи</li> </ul>	<p>1 раз в квартал</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>Еженедельно</p> <p>Ежедневно</p> <p>еженедельно</p> <p>еженедельно</p>	<p>Члены комиссии</p> <p>Медсестра (диетсестра)</p>
<p><b>Организация питьевого режима:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Обеспечение детей питьевой водой высшей категории;</li> </ul>	<p>еженедельно</p> <p>еженедельно</p>	<p>Члены комиссии</p> <p>;</p>
<p><b>Наличие документации по организации</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Тетрадь закладки продуктов;</li> <li>* Бракераж готовой продукции;</li> <li>* Инструктаж работников пищеблока;</li> <li>* Тетрадь отходов продуктов;</li> <li>* Журнал скоропортящийся продукции;</li> <li>* Тетрадь "Здоровья" на гнойничковые заболевания;</li> <li>* Накопительная ведомость</li> </ul>	<p>1 раз в квартал</p>	<p>Члены комиссии</p>
<p><b>Повышение гигиенической грамотности детей и родителей:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Формирование у детей рационального пищевого поведения, профилактика рисков</li> <li>* Обучение детей основам здорового питания</li> <li>* Обеспечение родителей и детей информацией об организации дошкольного питания</li> <li>* Рациональное питание детей в дошкольном учреждении и дома.</li> </ul>	<p>1 раз в квартал</p>	<p>Члены комиссии</p>