КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ДОУ

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);
- наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко;
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 соблюдения 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 меню и картотеки блюд;
- своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания;
- правильность составления меню;
- правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд;
- контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней);
- подсчет калорийности и соблюдения норм питания на 1 ребенка (один раз в месяц);
- коррекция питания соответственно фактическому количеству детей (добавок, возврат продуктов);
- соблюдение правильной закладки продуктов питания при приготовлении пищи: основные продукты - мясо, крупы, сметана, сахар, масло сливочное, рыба свежая;
- отображать взвешенные продукты в журнале контроля;
- снятие остатков продуктов питания в кладовой, соответствие записям в журнале сырого бракеража взвешенным продуктам;
- соответствие технологического процесса (технологические карты).

5. Контроль за организацией приема пищи:

- соблюдение выдачи пищи с пищеблока согласно утвержденному графику по возрастным группам;
- соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи);
- условия приема пищи, сервировка столов, культура еды;
- объемы и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи;
- организация питьевого режима;
- личная гигиена детей, условия для мытья рук.