

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад «Аленушка» с.Кара-Хаак муниципального района «Кызылскийкожуун» РТ  
667907. Республика Тыва, МР «Кызылскийкожуун» с.Кара-Хаакул: Саморокова д.4  
тел: 8-9232611368 бухг.: факс: 8(394-22) 91-5-76 e-mail: alonushka253@mail.ru



УТВЕРЖДАЮ

Заведующей МБДОУ  
детский сад «Аленушка»  
с.Кара-Хаак  
Даржаа.А.М

Приказ № 230/1 от 03 сентября 2020год

## Контроль качества питания в МБДОУ

### 1.Входной контроль за поступлением продуктов питания:

- 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** 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, срок реализации)
- наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко
- правильность и своевременность поступления сертификатов качества

условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование

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

### 3. Контроль за санитарным режимом пищеблока.

- обеспечения правильной последовательности (роточности) технологических процессов.
  - расстановка оборудования в целях.
  - 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;
- Организации обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- соблюдение режима уборки помещения; наличие соблюдения графика генеральной уборки;
- 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, количества веса, количество и качество.