

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 33 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
«ЗОЛОТАЯ РЫБКА»**

П Р И К А З

30.09.2020

№ 80

**Г 7
О проведении оперативного контроля**

С целью обеспечения эффективного контроля за качеством организации питания, санитарно-эпидемиологическим состоянием пищеблоков, в целях повышения качества работы работников пищеблока, путем обеспечения эффективного осуществления внутреннего контроля

п р и к а з ы в а ю:

1. Провести оперативный контроль «Качество организации питания обучающихся» в срок – с 01 по 30 октября 2020 года. Ответственный – заместитель заведующего Рыбко С.С.
2. Утвердить план-задание текущего контроля (приложение 1).
3. Назначить ответственных лиц за проведение контроля по вопросам, подлежащим проверке:
 - заместитель заведующего Рыбко С.С.
 - заведующий хозяйством Ромашин С.П.
 - бухгалтер Шурыгина Е.А.
 - машинист по стирке и ремонту спецодежды Заречанская И.Ю.
4. Заместителю заведующего Рыбко С.С. составить аналитическую справку по результатам контроля и довести до сведения работников 15.11.2020 г.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

З.И. Ромашина

ПЛАН-ЗАДАНИЕ
к оперативному контролю
«Качество организации питания обучающихся»

Цель: провести оперативный контроль качества организации питания обучающихся.

Срок проведения: с 01 октября по 30 октября 2020 года.

План проведения оперативного контроля:

№ п/п	Вопросы контроля	Методика
1	Оценка состояния нормативной базы по питанию	Изучение нормативных документов по организации питания: приказ, меню-требования, бракеражные журналы, технологические карты
2	Оценка санитарно-эпидемиологического состояния пищеблока: кладовой, овощного, мясного, горячего, цехов пищеблока	Анализ состояния оборудования и помещений пищеблоков.
3	Оценка наличия и качества закупленных продуктов питания: снятие остатков в кладовой	Анализ количества и качества продуктов на складе. Наблюдение за условиями хранения продуктов.
4	Составление ежедневных меню-требований	Анализ качества выполнения работы: своевременность, соблюдение норм питания
5	Анализ выполнения графика закладки продуктов питания	Соблюдение норм закладки продуктов
6	Контроль выхода готового блюда	Соблюдение норм питания, ведение бракеражного журнала готовой продукции, правильность хранения суточных проб

Участники: работники пищеблоков, ответственные за составление меню-требований, бухгалтер