Додаток 3

Приклад оформлення плану контролю за організацією харчування дітей

План контролю за організацією харчування дітей на жовтень

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Понеділок | Вівторок | Середа | Четвер | П’ятниця |
| ЖОВТЕНЬ | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Культура харчування дітей у групі компенсуючого типу «Сонечко» | Розподіл їжі за калорійністю | Організація харчування дітей у групі раннього віку «Ластівка» | Дотримання своєчасного винесення харчових решток | Дотримання правил особистої гігієни працівниками харчоблоку |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Дотримання режиму харчування дітей у всіх групах, порціювання страв | Забезпеченість груп кухонним і столовим інвентарем | Якість продуктів харчування і продовольчої сировини, умови їх зберігання та реалізації | Врахування аналізу виконання норм харчування під час складання меню | Ведення документації щодо харчування дітей |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| Закладка продуктів згідно з меню-вимогою на видачу продуктів харчування | Відбір і зберігання добових проб | Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку | Дотримання вимог зберігання продуктів харчування і продовольчої сировини | Виконання графіка поточного прибирання на харчоблоці |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| Зняття залишків із комори на харчоблоці перед видачею продуктів харчування і продовольчої сировини | Ведення документації щодо харчування дітей | Дотримання правил безпеки під час роботи | Дотримання технології приготування страв | Маркування посуду та використання його за призначенням у групі молодшого дошкільного віку «Космонавти» |
| 29 | - | - | - | - |
| Якість продуктів харчування і продовольчої сировини під час отримання від постачальника | - | - | - | - |