

Организация контроля и итоги контроля

Организация питания постоянно находится под контролем администрации МАДОУ № 12 осуществляется на основании правовых документов федерального и регионального уровней, а также локальных актов дошкольного образовательного учреждения

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания срока реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.

Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий, медицинская сестра, повар детского сада. Учреждение постоянно проходит проверки Роспотребнадзора (Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в городе Армавире Успенском, Новокубанском, Отрадненском районах), Управления образования муниципального образования город Армавир. Результативность работы МАДОУ № 12 в течении времени функционирования детского сада признается удовлетворительной.

Медицинский контроль за питанием в МАДОУ № 12 включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.