

ПЛАН
мероприятий общественного (родительского) контроля
за организацией питания воспитанников

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки проведения	Ответственный	Примечание
.	- Санитарно-техническое состояние пищеблока - Ведение необходимой документации, в том числе на поступающую в детский сад продукцию - Соблюдение санитарных норм и правил, сроков хранения, условий хранения и реализация продуктов на складе - Качество готовой продукции, дегустация готовых блюд	Март	Заведующий Заместитель заведующего по АХР Шеф-повар	
.	- Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню - Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд - Условия соблюдения правил личной гигиены воспитанников;	Май	Заведующий Шеф-повар Заведующий складом Воспитатели	
3.	- Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей - Санитарно-техническое состояние пищеблока, помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие средств гигиены и т.п.;	Сентябрь	Заведующий Заместитель заведующего по АХР Шеф-повар	
4.	- Соблюдение санитарных норм и правил, сроков хранения, условий хранения и реализация продуктов на складе - Ведение необходимой документации, в том числе на поступающую в детский сад продукцию - Качество готовой продукции, дегустация готовых блюд	Декабрь	Заведующий Заведующий складом Шеф-повар	

