

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Сумського ДНЗ №26
«Ласкавушка» Сумської міської ради
№ 42-од від 01.09.2025 р.

**План роботи
комісії з перевірки організації харчування
у Сумському дошкільному навчальному закладі (центр розвитку
дитини) №26 «Ласкавушка» Сумської міської ради
на 2025 -2026 н.р.**

Мета: Забезпечення належного контролю за якістю, безпекою та організацією харчування дітей у Сумському ДНЗ №26 «Ласкавушка» відповідно до чинного законодавства та санітарних норм.

Завдання:

- Систематичний контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог на харчоблоці та в групових приміщеннях.
- Перевірка якості та безпеки продуктів харчування, умов їх зберігання та термінів придатності.
- Контроль за відповідністю меню затвердженим нормам харчування та віковим потребам дітей.
- Спостереження за технологією приготування страв.
- Перевірка ведення обліку продуктів харчування.
- Контроль за дотриманням правил особистої гігієни працівниками харчоблоку.
- Оцінка організації харчування дітей у групах (сервірування, видача страв, тощо).
- Аналіз відповідної документації (журнали, меню-розкладки, накладні, сертифікати якості).
- Виявлення та своєчасне усунення недоліків в організації харчування.
- Надання пропозицій щодо покращення якості харчування дітей.

Періодичність засідань комісії: щомісячно.

Форма роботи: Планові та позапланові перевірки, аналіз документації, заслуховування інформації відповідальних осіб.

№п/п	Місяць	Заходи контролю
1.	Вересень	1. Гігієнічний стан харчоблоку та комори. 2. Забезпеченість холодильним обладнанням. 3. Дотримання температурного режиму в холодильних камерах.
2.	Жовтень	1. Перевірка документації, що підтверджує якість та безпечність продуктів харчування. 2. Дотримання термінів та умов зберігання продуктів харчування. 3. Контроль якості продуктів, що надходять до закладу.
3.	Листопад	1. Контроль за відповідністю меню затвердженим нормам харчування та віковим потребам дітей. 2. Спостереження за технологією приготування страв.
4.	Грудень	1. Дотримання графіку видачі їжі з харчоблоку. 2. Створення належних умов для приймання їжі

		дітьми. 3. Забезпечення питного режиму протягом дня
5.	Січень	1. Дотримання строків реалізації продуктів та продовольчої сировини. 2. Дотримання технології приготування страв. 3. Дотримання санітарно-гігієнічних норм під час приготування їжі.
6.	Лютий	1. Дотримання вимог зберігання продуктів харчування та продовольчої сировини. Товарне сусідство. 2. Умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини, наявність супровідних документів.
7.	Березень	1. Дотримання строків реалізації продуктів та продовольчої сировини. 2. Дотримання технології приготування страв.
8.	Квітень	1. Дотримання строків реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини. 2. Якість продуктів харчування та продовольчої сировини, умови зберігання та реалізації.
9.	Травень	1. Оцінка організації харчування дітей у всіх вікових групах, включаючи сервірування та видачу страв.