

**План производственного контроля за организацией питания в МДОУ
«Детский сад №11»**

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-ответная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контракта	Заведующий	Контракты на поставку продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные, журнал бракераж скоропортящейся продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Кладовщик	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал готовой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Кладовщик	Наличие маркировки на пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	1 раз в квартал/ по мере необходимости	Бракеражная комиссия	меню
3.2	Наличие технологической и нормативно-технической документации	Постоянно	Бракеражная комиссия	Технологические карты
3.3	Закладка продуктов	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Меню
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	1 раз в квартал/ по мере необходимости	Бракеражная комиссия	Технологические карты
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов				
4.1	Помещения для хранения	1 раз в квартал/	Бракеражная	журнал учета

	продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	по мере необходимости	комиссия	температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование	Ежедневно	кладовщик	журнал температурного режима холодильного оборудования
5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды				
5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	1 раз в квартал/ по мере необходимости	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль, журнал проведения генеральной уборки
5.2.	Условия труда, производственная среда групповой, буфетной	1 раз в квартал/ по мере необходимости	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль, журнал проведения генеральной уборки
6. Контроль за состояние помещений пищеблока, групповых помещений				
6.1	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных	1 раз в квартал/ по мере необходимости	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль, журнал проведения генеральной уборки
6.2.	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	1 раз в квартал/ по мере необходимости	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль, журнал проведения генеральной уборки
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемиологических мероприятий				
7.1	Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели	1 раз в квартал/ по мере необходимости	Бракеражная комиссия	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2	Соблюдение противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, групповых	1 раз в квартал/ по мере необходимости	Бракеражная комиссия	Инструкции, журнал генеральной уборки
8. Контроль за организацией приема пищи воспитанниками				
8.1	Контингент питающихся воспитанников	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Табель учета посещаемости
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Воспитатели групп	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Воспитатели групп	Визуальный контроль

