

«УТВЕРЖДАЮ»
 Заведующая МБДОУ
 «Центр развития ребенка - детский сад №24» города Орла
 Н.В.Кузнецова
 Приказ №21 от 09.01.2019 г.

**План производственного контроля организации питания
 в МБДОУ «Центр развития ребенка - детский сад №24» города Орла на 2019 год.**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Кладовщик	Договор с поставщиком
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Бракеражная комиссия, кладовщик	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Кладовщик, медсестра	Акт (при наличии нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия, медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия, медсестра, шеф-повар	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания воспитанников ДОУ, соблюдение санитарных правил				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Бракеражная комиссия, медсестра	Примерное меню
3.2	Санитарное состояние буфетных комнат по группам.	Ежемесячно	Заведующая, медсестра.	Акт (при выявленных нарушениях)
3.3	Питьевой, воздушный и тепловой режим в группах.	Ежедневно	Заведующая, медсестра	Акт (при выявленных нарушениях)

3.4	Санитарное состояние пищеблока, соблюдение теплового режима в холодильниках. Соблюдение правил и инструкций по уборке пищеблока	Ежемесячно	Медсестра.	Акт (при выявленных нарушениях)
3.5	Контроль ведения документации: -журнал бракеража скоропортящихся продуктов - журнал бракеража готовой продукции -журнал осмотра сотрудников пищеблока -личные медицинские книжки	Ежедневно Ежемесячно	Медсестра.	Акт (при выявленных нарушениях)
4. Визуальный производственный контроль				
4.1	Контроль эксплуатации технологического, холодильного, бактерицидного и другого оборудования	Ежедневно	Медсестра	Акт (при выявленных нарушениях)
4.2	Контроль соблюдения санитарно-противоэпидемических, дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных мероприятий	Ежедневно	Медсестра	Акт (при выявленных нарушениях)
4.3	Контроль на этапе технологического процесса приготовления пищи	Ежедневно	Медсестра, шеф-повар	Акт (при выявленных нарушениях)
	5. Лабораторные исследования качества поступающей продукции в ДОУ	1 раз в квартал	Заведующая, медсестра, представитель лаборатории	Акт исследования