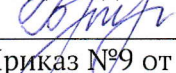


МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ТАЗОВСКИЙ РАЙОН
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Оленёнок»

ул. Северная, д. 5, п. Тазовский, Тазовский район, Ямало-Ненецкий автономный округ, 629350
т. (34940) 2 00 10, тел./факс (34940) 2 00 15, mkdou_olenenok@list.ru
ИНН 8904081720, КПП 890401001, ОГРН 1168901053012, ОКВЭД 85.11

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего
МБДОУ детский сад «Оленёнок»


В.Я. Браун
Приказ №9 от 25.01.2021 г.



ПЛАН КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в МБДОУ детский сад «Оленёнок»

Включает в себя:

- 1) контроль формирования рациона питания;
- 2) контроль санитарно-технического состояния пищеблока (в т. ч. контроль проведения ремонтных работ);
- 3) контроль сроков годности и условий хранения продуктов (инструментальные замеры температуры и относительной влажности);
- 4) контроль санитарного содержания и санитарной обработки предметов производственного окружения;
- 5) контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала;
- 6) контроль организации питания в группах;
- 7) входной производственный контроль (включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры температуры и выборочные лабораторные исследования);
- 8) приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение температуры готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы).

План мероприятий по контролю:

№	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие производственный контроль
1	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья, полуфабрикатов	1. Условия транспортировки продуктов; 2. Сопроводительная документация на продукты; 3. Качество поступающей продукции	По мере поступления продуктов	Комиссия по контролю за организацией питания

№	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие производственный контроль
2	Контроль на этапе хранения поступающего сырья	<ol style="list-style-type: none"> 1. Исправность холодильного оборудования; 2. Соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов; 3. Соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции; 4. Соблюдение правил товарного соседства; 5. Отсутствие видимых признаков порчи продукции. 	<p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	Комиссия по контролю за организацией питания
3	Контроль на этапе технологического процесса	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции; 2. Соблюдение температурно-временных параметров производства и хранения; 3. Отсутствие встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары; 4. Наличие и исправность необходимого технологического оборудования 5. Ассортимент и объем производимой продукции 	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией питания
4	Контроль готовой продукции и кулинарных изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептические показатели, условия реализации готовых блюд; 2. Маркировки инвентаря и разделочных досок; 3. Сроки приготовления и реализации готовых блюд; 4. Масса нетто одной порции; 5. Полнота вложения компонентов блюда, соотношения компонентов. 	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией питания
5	Рацион питания	Наличие меню. Набор продуктов, используемых при	Ежедневно	Комиссия по контролю за

№	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие производственный контроль
		формировании рациона питания		организацией питания
6	Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания
7	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания
8	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией питания
9	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 20-дневному меню	Ежедневное меню, 20-дневное меню	Один раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией питания
10	Контроль уборки помещений пищеблока	1. Мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; 2. Санитарная обработка технологического оборудования; 3. Обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания
11	Контроль организации питания дошкольников в группах	1. Сервировка столов; 2. Воспитание гигиенических качеств и культуры приема пищи; 3. Взаимодействие воспитателя и младшего воспитателя	2 раза в год октябрь. март	Заместитель по ВМР