

Комитет образования администрации муниципального образования
Сланцевский муниципальный район Ленинградской области

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Сланцевский детский сад № 10 комбинированного вида»
(МДОУ «Сланцевский детский сад № 10»)

Распоряжение

31.08.2023

№ 119-р

г. Сланцы

**Об утверждении Плана производственного контроля за организацией питания в
МДОУ «Сланцевский детский сад № 10»**

На основании Положения о производственном контроле за организацией и качеством питания в МДОУ «Сланцевский детский сад № 10» с целью оптимизации и координации деятельности всех участников для обеспечения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

1. Утвердить План производственного контроля за организацией питания в МДОУ «Сланцевский детский сад № 10 комбинированного вида» на 2023-2024 учебный год (приложение)
2. Контроль за исполнением распоряжения оставляю за собой.

Заведующий
МДОУ «Сланцевский детский сад № 10»



Т.Н. Павлюченкова

УТВЕРЖДЕН
Распоряжением МДОУ
«Сланцевский детский сад № 10»
31.08.2023 № 119-р

(приложение)

**План производственного контроля за организацией питания в
МДОУ «Сланцевский детский сад № 10 комбинированного вида»
на 2023-2024 учебный год**

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная 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 контрактов	Заведующий, контрактный управляющий	Контракт(ы) на поставку продуктов питания (аутсорсинг)
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой 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	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Повара	Наличие маркировки на пробах

3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Калькулятор	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно технической документации	Постоянно	Калькулятор, повара	Технологические карты
3.3.	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Повара, комиссия по ежедневной сверке закладки основных продуктов питания	Меню
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Повара, Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды				
5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Медсестра, заведующий хозяйством	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда, производственная среда групповой, буфетной	Ежедневно	Медсестра, заведующий хозяйством	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений				

6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных	1 раз в неделю	Повара, кухонные рабочие, младшие воспитатели, медсестра, заведующий хозяйством	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Медсестра, заведующий хозяйством	Визуальный контроль
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий				
7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	Ежедневно	Медсестра	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых	1 раз в неделю	Медсестра	Инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования
8. Контроль за режимом питания, гигиена приема пищи				
8.1.	Количество питающихся детей	Ежедневно	Воспитатели, медсестра	Приказ об организации питания
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Заместитель заведующего по воспитательной работе, воспитатели, медсестра	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Заместитель заведующего по воспитательной работе, воспитатели, медсестра	Акты по проверке организации питания