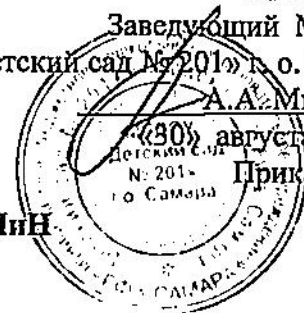


Утверждаю:
 Заведующий МБДОУ
 «Детский сад № 201» г. о. Самара
 А.А. Минбаева
 «30» августа 2022г.
 Приказ № 14



**ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ СанПиН
 в МБДОУ «Детский сад № 201» г. о. Самара на 2022-2023 учебный год**

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование контроля</i>	<i>Кратность контроля</i>	<i>Показатели контроля</i>	<i>Ответственный исполнитель</i>
ПИЩЕБЛОК				
1.	Входной контроль	По мере поступления товара	Проверка качества продуктов питания и сырья при приемке от поставщика.	Приемочная комиссия.
2.	Контроль сроков хранения и сроков годности продуктов питания	1 раз в месяц	Контроль сроков хранения и сроков годности продуктов питания.	Медсестра, Повар-бригадир
3.	Технология приготовления пищи, качество готовых блюд и кондитерских изделий	1-2 раза в неделю	Наличие технологических карт, соблюдение технологии приготовления блюд, ведение бракеражного журнала готовой продукции.	Медсестра, Повар-бригадир
4.	Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, температурного режима готовых продуктов, холодильного оборудования	2 раза в месяц	Контроль за полнотой, правильностью и своевременностью оформления (ведения) документации (бракераж сырой и готовой продукции, накопительная ведомость и др.) контроль за температурным режимом в складских и производственных помещениях; соблюдение правил личной гигиены	Повар-бригадир
5.	Столовая посуда, кухонный инвентарь	1 раз в месяц	Качество столовой посуды и кухонного инвентаря. Соблюдение маркировки на посуде и инвентаре. Контроль за качеством мытья кухонной посуды.	Заместитель заведующего по АХЧ, повар-бригадир, медсестра, представители родительского комитета МБДОУ
6.	Спецодежда	Ежедневно	Контроль сменяемости спецодежды	Медсестра, заведующая
7.	Условия труда по рабочим местам	1 раз в месяц	1. Состояние электрооборудования. 2. Освещенность помещений. 3. Влажность помещений и температурный режим. 4. Состояние вентиляции.	Заведующий, Заместитель заведующего по АХЧ
8.	Санитарное состояние помещений пищеблока	1 раз в месяц	1. Обеспеченность уборочным инвентарем, моющими средствами. 2. Проведение генеральной уборки	Заместитель заведующего по АХЧ, медсестра
9.	Дезинфекционные работы	По плану	Контроль за качеством дезсредств и их использованием	Роспотребнадзор
10.	Персонал	ежедневно	Осмотр персонала на наличие простудных и гнойничковых заболеваний, журнал здоровья	Медсестра

11.	Закладка основных блюд	ежедневно	Контроль за закладкой основных продуктов в котел, взвешивание порционных блюд, контроль за объемом выдаваемых блюд в группы	Заведующий, медсестра, повар-бригадир
12.	Соблюдение режима выдачи питания поваром	ежедневно	Контроль за соблюдением режима выдачи питания с пищеблока по группам	Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ, медсестра, представители родительского комитета МБДОУ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ПО ГРУППАМ

1.	Посуда	1 раз в неделю	1. Количество одновременно используемой посуды по группам. 2. Качество посуды, маркировка кухонной посуды. 3. Хранение посуды и столовых приборов. 4. Хранение моющих средств для мытья посуды	Заместитель заведующего по АХЧ, медсестра, представители родительского комитета МБДОУ
2.	Наличие пищевых продуктов	Ежедневно	Контроль за правильностью сбора отходов, очистка кастрюль с пищевыми отходами, их обработка	Медсестра
3.	Подготовка к приему пищи по группам	Ежедневно	1. Внешний вид помощника воспитателя. 2. Подготовка столов. 3. Дежурство детей по столовой.	Медсестра, старший воспитатель, Заместитель заведующего по АХЧ представители родительского комитета МБДОУ
4.	Соблюдение сервировки по всем группам	Ежедневно	Контроль за сервировкой стола в разные режимные моменты и соблюдение эстетики питания.	Заведующий, Заместитель заведующего по АХЧ, представители родительского комитета МБДОУ
5.	Соблюдение режима питания	Ежедневно	Контроль за режимом получение питания с пищеблока и соблюдением режима питания.	Заведующий, Заместитель заведующего по АХЧ, медсестра, представители родительского комитета МБДОУ
6.	Безопасность доставки пищи в группу	Ежедневно	Контроль за температурой получаемых блюд с пищеблока, наличие и состояние крышек на кастрюлях и чайнике	Заместитель заведующего по АХЧ, медсестра
7.	Привитие культурно-гигиенических навыков и культуры поведения за столом	Ежедневно		Заведующий, Заместитель заведующего по АХЧ, медсестра, представители

				родительского комитета МБДОУ
8.	Вывешивание меню на информационный стенд для родителей	Ежедневно	Контроль за правильностью и своевременностью вывешивания меню для родителей.	Заведующий, повар-бригадир
1.	Питьевой режим	Ежедневно	Соблюдение СанПиН 2.3/2.4. 3590-20	Медсестра, повар-бригадир