



**Программа по осуществлению контроля организации питания МАДОУ  
«Детский сад №1 комбинированного вида»**

№ п/л	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учебно-отчётная документация
1	2	3	4	5
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок производственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Комиссия по контролю организацией и качеством питания. Старшая медсестра Заведующий	Договор с предприятием питания
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю организацией и качеством питания. Старшая медсестра	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеражной сырой продукции
<b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
2.1	Соответствие объёма выработанной продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания. Старшая медсестра	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции. Согласованный с отделом питания
2.2	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания. Старшая медсестра	Журнал бракеражной продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания	Журнал готовой продукции
<b>3. Контроль рациона питания воспитанников, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</b>				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю организацией и качеством питания. Диетсестра	Двадцати дневное меню
3.2	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю организацией и качеством питания. Диетсестра	Сборник рецептур, технологические карты. ГОСТы.
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю	Сертификат соответствия и

			организацией и качеством питания	санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю организацией и качеством питания. Заместитель Заведующего по АХЧ	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю организацией и качеством питания. Старшая медсестра	Журнал готовой продукции
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания. Заместитель Заведующего по АХЧ, Старшая медсестра	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания. Заместитель Заведующего по АХЧ	Журнал температурного режима и относительной влажности
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока.	Ежедневно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания. Заместитель Заведующего по АХЧ, Старшая медсестра	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных) инвентаря и оборудования.				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания. Старшая медсестра	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю организацией и качеством питания. Старшая медсестра, Заместитель Заведующего по АХЧ,	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по	Медицинские

			Старшая медсестра	гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю организацией и качеством питания. Старшая медсестра	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приёма пищи обучающихся воспитанников				
8.1	Контингент питающихся	Ежедневно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания. Старшая медсестра	Приказ об организации питания сотрудников
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания. Старшая медсестра	График приёма пищи
8.3	Гигиена приёма пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю организацией и качеством питания. Старшая медсестра	Акты по проверке организации питания