**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий

МКДОУ «Цветковский д/сад»

 (наименование дошкольного образовательного учреждения)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Абдулаева Р.А./

 подпись расшифровка подписи

Приказ №\_\_\_\_\_\_от\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_.2022г.

**План производственного контроля за организацией питания в МКДОУ «Цветковский детский сад»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **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 (аутсортинг) |
| 1.2. | Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейсяпищевой продукции |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | 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 | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Наличие маркировки на пробах |

|  |
| --- |
| **3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе** |
| 3.1 | Рацион питания | Постоянно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Меню |
| 3.2. | Наличие технологической и нормативно технической документации | Постоянно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Технологические карты |
| 3.3. | Закладка продуктов питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Меню |
| 3.4. | Соответствие приготовленияблюда технологической карте | Постоянно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Технологическиекарты |
| **4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов** **(сырья, кулинарной продукции)** |
| 4.1. | Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях |
| 4.2. | Холодильное оборудование (морозильные камеры) | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования |

|  |
| --- |
| **5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды** |
| 5.1. | Условия труда, производственная среда пищеблока | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Визуальный контроль |
| 5.2. | Условия труда, производственная среда групповой, буфетной | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Визуальный контроль |
| **6. Контроль за стоянием помещений пищеблока, групповых помещений** |
| 6.1. | Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Визуальный контроль |
| 6.2. | Состояние помещений пищеблока, групповых помещений | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Визуальный контроль |
| **7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий** |
| 7.1. | Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Санитарные книжки, гигиенический журнал |
| 7.2. | Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования |

|  |
| --- |
| **8. Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи** |
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Приказ об организации питания, список детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи; подтверждающие документы об организации индивидуального питании |
| 8.2. | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | График приема пищи |
| 8.3. | Гигиена приема пищи | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Акты по проверке организации питания |