

Согласовано:

Верх - /Э.З. Афлятунова/

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МАДОУ комбинированного
вида детский сад «Сказка»

Исаева /А.М. Исаева/

Приказ № 190 от «01» 09 2025



План

производственного контроля за организацией питания на 2025-2026 учебном году

№	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 хозяйством	Контракт (ы) на поставку продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Заведующий хозяйством	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Наличие маркировки на пробах
Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Бракеражная комиссия	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно технической документации	Постоянно	Заведующий хозяйством	Технологические карты
3.3.	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Меню
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Бракеражная комиссия	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	Бракеражная комиссия	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
------	--	-----------	----------------------	---

4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Заведующий хозяйством. повар	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
------	---	-----------	------------------------------	--

5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды

5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда, производственная среда групповых помещений	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений

6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных в группах	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Визуальный контроль

7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий

7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	Инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования