

«УТВЕРЖДАЮ»
 директор МАДОУ д\сада № 34
 «Светлячок»
Ховалыг О.С.

**Программа по осуществлению контроля организации питания
 воспитанников МАДОУ - детского сада № 34 «Светлячок»**

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно- отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договора	Кладовщик Директор	Договор с поставщиком продуктов
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты.	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией питания Кладовщик Старшая медсестра	Товарно-транспортные накладные , Журнал бракеража сырой продукции.
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Кладовщик Старшая медсестра	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания. Старшая медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания. Шеф-повар Повар Старшая медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания детей, посещающих ДОУ, соблюдение сан. правил в технологическом процессе				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией питания. Старшая медсестра	Примерное меню, ассортимент, перечень

			Директор	
3.2.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией питания. Старшая медсестра	Сертификат соответствия, инструкции, журналы.
3.3	Контроль достаточности обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Старшая медсестра	Журнал бракеража готовой продукции.
3.4.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Старшая медсестра	Сертификат соответствия
4.Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов , сырья и готовой кулинарной продукции)				
4.1.	Помещения для хранения, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.Холодильное оборудование (мороз.Камеры)	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Старшая медсестра Шеф- повар Повар.	Журнал температурного режима пищеблока.
4.2.	Условия труда Производственная среда пищеблока	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Старшая медсестра Директор	Визуальный контроль
5.Контроль за условиями труда сотрудников и состояния производственной среды пищеблока				
5.1.	Условия труда.Производственная среда пищеблоков	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.Контроль за состоянием пищеблоков(производственных, складских помещений, инвентаря, оборудования)				

6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	ежедневно	Комиссия по организации и качеству питания Кладовщик Старшая медсестра	Визуальный контроль.
6.2.	Инвентарь и оборудование	1 раз в год	Комиссия по контролю организации и качества питания. Кладовщик Старшая медсестра	Визуальный контроль.
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблока	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Старшая медсестра	Мед. Книжки сотрудников. Осмотр сотрудников на гнойничковые заборлевания
7.2.	Сан. Эпид режим	1 раз в неделю	Комиссия по качеству и организации питания Старшая медсестра	Инструкции режима обработки оборудования и инвентаря, тары, столовой посуды.