

производственного контроля организации питания  
в дошкольных образовательных организациях

Дата по общему плану

№ п/п	Позиции	Сроки выполнения	Результат проверки
1.	Профессиональная квалификация поваров не ниже 4 разряда	август	да
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	август	да
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	август	да
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год	август	да
5.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)  <*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц	в наличии
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	август	присутствуют
7.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц	соблюдается
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	соблюдаются
9.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц	ведется ежедневно
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц	да
11.	Буфетная обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	да
12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	да

13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	да
14.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с заведующим детским садом	февраль, август	да
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов	сентябрь, декабрь, март, июнь	да
16.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	1 раз в месяц	да
17.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	август	да
18.	Организация питьевого режима (использование кипяченой воды или бутилированной)	1 раз в месяц	да в м. вода
19.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов)	1 раз в месяц	да
20.	Наличие и количество в меню и в Ведомости контроля за рационом питания витаминизированных напитков	1 раз в месяц	нет
21.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	август, январь	да
22.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	имеется

Подписи комиссии:

Председатель комиссии

*Старцова*  
*С.П.*

Пирожникова Н.Б.

секретарь

*Старкова*

Старцева Р.Р.

Члены комиссии:

*Старкова*

Старкова Л.П.

*Галкина*

Галкина Г.А.

*Фролкина*

Фролкина С.Г.

*Вахрушева*

Вахрушева С.Г.