

муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска

«Детский сад № 238 комбинированного вида» г. Новосибирск – 136, ул. Киевская 7/1, тел./факс 340-22-30 ИНН 5404154277 КПП 540401001 ОГРН 1025401486604

«УТВЕРЖДЕНО» Заведующий МКДОУ д/с № 238 С.Н. Савиных

приказ № <u>193-од</u> от «<u>08</u>» <u>ноября 2</u>021 года

## План

производственного контроля за организацией и питания в

муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения города Новосибирска «Детский сад № 238 комбинированного вида»

No	Объект контроля	Периодичность	Ответственный	Учётно-отчётная		
110	OOBCKI KOIIIpolia	периодичноств	исполнитель	документация		
	1 Programa volumno ar volum					
	1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок					
1.1.	продовольственного сырья и пищевых продуктов					
1.1.	Документация поставщика	При	Заведующий,	Контракты а		
	на право поставки продуктов	заключении	контрактный	поставку продуктов		
1.0	C	контрактов	управляющий	питания		
1.2.	Сопроводительная	Каждая	Комиссия по	Товарно-		
	документация на поставку	поступающая	контролю за	транспортные		
	продуктов питания, сырья	партия	организацией и	накладные, журнал		
			качеством	бракеража		
			питания,	скоропортящейся		
			бракеражу	пищевой продукции		
			готовой			
4.0			продукции			
1.3.	Условия транспортировки	Каждая	Групп	Акт (при выявлении		
		поступающая	общественного	нарушени)		
		партия	контроля,			
			бракеражная			
			комиссия			
	2. Контроль качеств					
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Групп	Журнал бракеража		
			общественного	готовой продукции		
			контроля,			
			бракеражная			
		_	КОМИССИЯ			
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Групп	Наличие маркировки		
			общественного	на пробах		
			контроля,			
			бракеражная			
			комиссия			
	3. Контроль рациона питания		итарных норм в	гехнологическом		
2.1	<b>D</b>	процессе	T7	3.6		
3.1.	Рацион питания	Раз в месяц	Комиссия по	Меню		
			контролю за			
			организацией и			
			качеством			
			питания,			
			бракеражу			
			готовой			
2.2	TI	Dan =	продукции	Т		
3.2.	Наличие технологической и	Раз в месяц	Комиссия по	Технологические		
	нормативно технической		контролю за	карты		
	документации		организацией и			
			качеством			
			питания,			
			бракеражу			
			готовой			
2.2	2		продукции	3.6		
3.3.	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Комиссия по	Меню		

			T	
			контролю за	
			организацией и	
			качеством	
			питания,	
			бракеражу	
			готовой	
			продукции	
3.4.	Соответствие приготовления	Ежедневно	Комиссия по	Технологические
	блюда технологической	, ,	контролю за	карты
	карте		организацией и	
	r		качеством	
			питания,	
			бракеражу	
			готовой	
			продукции	
1 K		DUG U CDOVOD VD2		(ci mi a vymunanuoŭ
	энтроль за соолюдением усло (укции)	вия и сроков хра	нения продуктов	(сырья, кулинарнои
4.1.	•	Емодиовио	Комиссия по	Wymyra z zzrowa
4.1.	Помещения для хранения	Ежедневно		Журнал учета
	продуктов, соблюдение		контролю за	температуры и
	условий и сроков		организацией и	влажности в
	реализации		качеством	складских
			питания,	помещениях
			бракеражу	
			готовой	
		_	продукции	
4.2.	Холодильное оборудование	Ежедневно	Комиссия по	Журнал учета
	(морозильные камеры)		контролю за	температурного
			организацией и	режима
			качеством	холодильного
			питания,	оборудования
			бракеражу	
			готовой	
			продукции	
5. Ko	онтроль за условиями труда с	остоянием произі	водственной сред	ы
5.1.	Условия труда,	Ежедневно	Комиссия по	Визуальный
	производственная среда		контролю за	контроль
	пищеблока		организацией и	
			качеством	
			питания,	
			бракеражу	
			готовой	
			продукции	
5.2.	Условия труда,	Ежедневно	Комиссия по	Визуальный
-	производственная среда	,,,	контролю за	контроль
	групповой, буфетной		организацией и	r
	10 , - J T		качеством	
			питания,	
			бракеражу	
			готовой	
6 V	онтроль за состоянием помещ	LAURIX TRUMAS TANCA	продукции	
	итроль за состоянием помещ Инвентарь и оборудование		Комиссия по	<b>щении</b> Визуальный
6.1.		L PUD D MACATI	L M COMPACCIAG TO	

	пищеблока, буфетных		контролю за	контроль
			организацией и	
			качеством	
			питания,	
			бракеражу	
			готовой	
			продукции	
6.2.	Состояние помещений	Раз в месяц	Комиссия по	Визуальный
	пищеблока, групповых		контролю за	контроль
	помещений		организацией и	
			качеством	
			питания,	
			бракеражу	
			готовой	
			продукции	
7. Ko	онтроль за соблюдением сани	тарных и против	оэпидемических м	мероприятий
7.1.	Сотрудники пищеблока,	Ежедневно	Комиссия по	Санитарные книжки,
	младшие воспитатели		контролю за	гигиенический
			организацией и	журнал
			качеством	
			питания,	
			бракеражу	
			готовой	
			продукции	
7.2.	Соблюдение	Раз в месяц	Комиссия по	Инструкции, журнал
	противоэпидемических	,	контролю за	генеральной уборки,
	мероприятий на пищеблоке,		организацией и	ведомость учета
	групповых		качеством	обработки посуды,
	10		питания,	столовых приборов,
			бракеражу	оборудования
			готовой	1571
			продукции	
8. H	Сонтроль за контингентом	воспитанников,	· ·	в индивидуальном,
	лнительном питании, режим		=	
8.1.	Контингент питающихся	Раз в месяц	Комиссия по	Приказ об
	детей	·	контролю за	организации
			организацией и	питания, список
			качеством	детей, питающихся
			питания,	бесплатно,
			бракеражу	документы,
			готовой	подтверждающие
			продукции	статус семьи,
			F -110	подтверждающие
				документы об
				организации
				индивидуального
				питания
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по	График приема
0.2.	- Cidin IIIIIIIIII		контролю за	пищи
			организацией и	111111111
		1	_	
			KAUPCTDOM	
			качеством питания,	

			бракеражу готовой продукции	
8.3.	Гигиена приема пищи	Раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу	Акты по проверке организации питания
			готовой продукции	