

Утверждаю
Заведующая _____ Н.В. Ульянкина

«09» января 2023г.

Приказ № 02-03/16 от 09.01.2023г.

Административный контроль за организацией питания в МДОУ «Детский сад № 82»

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование фактора контроля</i>	<i>Вопросы контроля</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Должность Ф.И.О. ответственного</i>
1	Рацион питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям. Соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона. Ассортимент продуктов, используемых в питании	1 раз в 10 дней 1 раз в квартал	Заведующая
2	Режим питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям	1 раз в неделю	Старшая медсестра Старший воспитатель
3	Документация по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства пищи, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока	Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов Правильность оформления технологической документации. Наличие необходимой нормативно-технической документации	1 раз в квартал	Старшая медсестра Заведующая
			2 раза в год	
		Соблюдение санитарно технологических требований при производстве пищи. Температура внутри теплового оборудования.	1 раз в 10 дней 1 раз в неделю	Заведующий Зав. производством.
4	Поточность технологических процессов	Наличие (отсутствие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары и т.д.	1 раз в неделю	Заведующая

5	Столовая посуда	Качество мытья посуды на группах, ее маркировка.	1 раз в месяц	<i>Старшая медсестра</i>
6	Продукты	Сроки и условия хранения. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильных шкафах. Соседство хранения продуктов.	1 раз в неделю	<i>Заведующая Зав. производством.</i>
7	Реализация продуктов и готовой продукции	Сроки реализации, условия реализации. Соблюдение требований по температуре готовой пищи. Сроки хранения на пищеблоке подготовленной к кулинарной обработке продуктов и готовой пищи.	Ежедневно	<i>Заведующая Зав. производством</i>
8	Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования. Маркировка оборудования, посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, режима уборки помещений, дезинфекционного режима, режима сбора, хранения и выноса отходов и др.	1 раз в месяц на пищеблоке. Ежедневно на группах	<i>Заведующая Зав. производством Старшая медсестра</i>
9	Персонал, связанный с питанием детей	Состояние осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока. Наличие и своевременность прохождения медицинских осмотров, прививок, гигиенической аттестации.	Ежедневно Постоянно 1 раз в квартал (согласно контракта)	<i>Заведующая Зав. производством Старшая медсестра</i>
10	Санитарное состояние помещений пищеблока	Соблюдение частоты проведения генеральной уборки Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами, условия их хранения Наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению и его хранение.	1 раз в месяц	<i>Заведующая Зав. производством Старшая медсестра</i>