

Утверждаю:
 Заведующая МБДОУ
 «Детский сад п. Соблаго»
 Л.А. Решитова

 Пр. № 18 -од от «26» мая 2021 г.

График работы по выполнению санитарно-гигиенических мероприятий (контроль питания) на летний период 2021 года.

№ п/п	Содержание контроля	Цель контроля	График проведения контроля	Ответственный
1.	Рацион питания.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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	Заведующий
2.	Режим питания.	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям	1 раз в неделю	Заведующий
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.	1 раз в месяц	Заведующий
4.	Технология производства пищи.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ правильность оформления технологической документации; ✓ наличие необходимой нормативно-технической документации. 	июнь	Заведующий
		Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве пищи.	1 раз в 10 дней	Заведующий
5.	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 месяц	Заведующий

6.	Столовая посуда.	Качество мытья посуды, ее маркировка.	1 раз в месяц	Заведующий
7.	Продукты.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ сроки и условия хранения; ✓ исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильных шкафах; ✓ соседство хранения продуктов. 	1 раз в неделю	Заведующий
8.	Реализация продуктов и готовой продукции.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ сроки реализации, условия реализации; ✓ соблюдение требований по температуре готовой пищи; ✓ сроки хранения на пищеблоке подготовленных к кулинарной обработке продуктов и готовой пищи. 	1 раз в неделю	Заведующий
9.	Санитарно-противоэпидемический режим.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования; ✓ соблюдение маркировки оборудования, посуды, инвентаря, уборочного инвентаря; ✓ соблюдение режима уборки помещений, дезинфекционного режима, режима сбора, хранения и выноса отходов и др. 	1 раз в месяц	Заведующий
10.	Персонал связанный с питанием детей.	Состояние осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций.	1 раз в неделю	Заведующий
		Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.	постоянно	Заведующий
		Наличие и своевременность прохождения медицинских осмотров, прививок, гигиенической аттестации.	постоянно	Заведующий
11.	Санитарное состояние помещений.	Соблюдение частоты проведения генеральных уборок.	1 раз в месяц	Заведующий
		Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами, условия их хранения.	1 раз в месяц	Заведующий
		Наличие отдельного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка.	1 раз в месяц	Заведующий
12.	Выдача готовой пищи на группу.	Соответствие объёма порции готовой продукции, выданной детям в группе.	1 раз в неделю	Заведующий