

«УТВЕРЖДАЮ»

заведующий

О.Воскресенская

Приказ по МБДОУ №16 от «12» января 2021 г.



## ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения центра развития ребенка-детского сада № 16 г.Нерчинска

г.Нерчинск

г.Нерчинск

## 1. Общие сведения

Место нахождения	673403,Забайкальский край,г.Нерчинск,ул.Красноармейская 89 а
Функционирует с	1992 года
Общая площадь здания	1740,8кв.м
Общая площадь пищеблока Складские помещения	9,05 кв.м
Телефон	(830242)4-14-29
Режим работы МБДОУ Режим работы пищеблока 1 смена 2 смена	с 8.00 до 18.30 с понедельника по пятницу 6.30-14.30 10.00-18.00
Выходные	суббота, воскресенье праздничные дни
Электронный адрес	detsad16.nubex.l.ru
Проектная мощность	96
Фактическое количество воспитанников	106
Группы МДОУ	Функционирует 5 возрастных групп общеразвивающей направленности для детей от 3 до 7 лет 2 младшая-18 детей Средняя-20 детей Старшая-25 Подготовит-21 Комбинированная-21 ребенок

## 2. Характеристика пищеблока

Расположен	На первом этаже здания
Функции	Обеспечение воспитанников ДОУ полноценным питанием в течение дня: завтрак, , обед, полдник, ужин-согласно режима дня и графика выдачи пищи. Приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком Форма организации питания: централизованные поставки, наличие договоров на поставку.
Технологический процесс	Работа по десятидневному меню.
Площадь	Горячий цех – 24,5 кв. м;
Освещение	Лампы дневного света

Температурный режим	18-20°C
Средства пожаротушения	Огнетушитель порошковый марка ОП -4(3)-АВСЕ-01 Установлены индикаторы пожарного извещателя(3 шт) Система оповещения людей о пожаре
Окна	2
Окно для раздачи пищи	1
Дверь	2( эвакуационный выход-1)
Стены	Окрашенные
Пол	Плитка
ХВС	
ГВС	
Отопление	централизованное
Система канализации	имеется
Вентиляция	имеется

### 3. Персонал пищеблока

Работники	2 повара, 1 кухработник
-----------	-------------------------

### 4. Оборудование пищеблока

№ п/п	Наименование	Количество	Марка
1	Стол сырой продукции	1	
2	Стол готовой продукции	1	
3	Стеллаж для посуды	1	
4	Шкаф для хранения хлеба	1	
5	Моечная ванна	2	
6	Мойки	2	
7	Холодильник	2	
8	Электросковорода	1	
9	Контрольные весы	1	
10	Электроплита	1	
11	Водонагреватель	1	
12	Электромясорубка	2	
13	электромиксер		
	раковины	2	
14	На пищеблоке имеется в достаточном количестве инвентаря для приготовления пищи Весь инвентарь и оборудование		

	промаркировано, имеет инвентарный номер, в рабочем состоянии		
--	--	--	--

### **5. Бытовые условия для работников пищеблока.**

1	Обеспечены спецодеждой, приборами для приема пищи, прихватками, полотенцами, смывающими средствами.
2	Установлены раковины для мытья рук в двух помещениях (2 шт), имеется хозяйственный шкаф для хранения хозяйственного инвентаря
3	Выделено место для переодевания, санузел для персонала
4	Машинист по стирке белья обеспечивает замену грязной одежды, кухонных принадлежностей (полотенца, прихватки, салфетки)

### **6. Условия транспортировки продуктов**

	Продукты доставляются специализированной машиной поставщика в сопровождении экспедитора в соответствии заявки.
	Принимает – завхоз при наличии накладной, сертификатов. МДОУ специализированного транспорта не имеет.

### **7. Дополнительная информация на пищеблоке**

	Инструкции по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.
	Инструкции в соответствии СанПиН и функции пищеблока
	Графики проветривания и обработки помещений
	Десятидневное меню.
	Меню-раскладка (ежедневно).
	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Накопительная ведомость Журнал скоропортящейся продукции Журнал контроля качества питания
	Технологические карты.
	Оформлен стенд по питанию рядом с пищеблоком для размещения ежедневно меню
	Место для контрольного блюда.

**Основанием для разработки данного паспорта являются следующие нормативно-законодательные документы.**

Перечень нормативно-правовых актов, регулирующих сферу питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций

1. Закон Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».

2. Постановление Правительства Российской Федерации от 30 июня 2004 г. № 322 «Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»;

3. Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»; Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения»); Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей».

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы: СанПин 1.2.3685-21 от 29 января 2021 г

Санитарные правила "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650),

5. Постановление Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно - эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно - эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 31 июля 2000 г., N 31, ст. 3295).

6. ;Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г., с 1 января 2002 года.

7. Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденное постановлением Правительства РФ от 24.07.00 № 554.

8. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования).

Рекомендации Минздрава России от 09.05.99 № 1100/964-99-15.

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
от 13 июля 2001 г. N 18**

**О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ  
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ - СП 1.1.1058-01**

На основании Федерального закона "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ и "Положения о государственном санитарно - эпидемиологическом нормировании", утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554, постановляю:

Ввести в действие санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г., с 1 января 2002 года.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Утверждаю  
Главный государственный  
санитарный врач  
Российской Федерации,  
Первый заместитель  
Министра здравоохранения  
Российской Федерации  
Г.Г.ОНИЩЕНКО

**1.1. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ**

**ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ  
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО -  
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ**

**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА  
СП 1.1.1058-01**

**I. Область применения и общие положения**

1.1. Санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (далее - Санитарные правила) определяют порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических)

мероприятий и предусматривают обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по выполнению их требований.

1.2. Санитарные правила разработаны в соответствии с Федеральным законом "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650), Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно - эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно - эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 31 июля 2000 г., N 31, ст. 3295).

1.3. Настоящие Санитарные правила предназначены для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих подготовку к вводу и / или производство, хранение, транспортировку и реализацию продукции, выполняющих работы и оказывающих услуги, а также для органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации, осуществляющих государственный санитарно - эпидемиологический надзор.

1.4. При разработке санитарных правил по отдельным видам деятельности и производственным процессам, внесении дополнений и изменений в действующие санитарные правила необходимо включение в них в качестве самостоятельного раздела требований к организации и осуществлению производственного контроля.

1.5. Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно - эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно - эпидемиологический надзор, в том числе:

разрабатывать и проводить санитарно - противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно - технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении и реализации населению;

осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

## **II. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

2.3. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно - защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

2.4. Производственный контроль включает:

а) наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

б) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний:

- на границе санитарно - защитной зоны и в зоне влияния предприятия, на территории (производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

- сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

в) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

г) контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

д) обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

е) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

ж) своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения;

з) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.5. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно - эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания и результатов лабораторных исследований и испытаний, выполняемых центром государственного санитарно - эпидемиологического надзора в рамках осуществления государственного санитарно - эпидемиологического надзора. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.6. Программа (план) производственного контроля составляется юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем до начала осуществления деятельности, а для



осуществляющих деятельность юридических лиц, индивидуальных предпринимателей - не позднее трех месяцев со дня введения в действие настоящих санитарных правил. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя.

Разработанная программа (план) производственного контроля согласовывается главным врачом (заместителем главного врача) центра государственного санитарно - эпидемиологического надзора, осуществляющего государственный санитарно - эпидемиологический надзор за деятельностью юридического лица, индивидуального предпринимателя, и утверждается руководителем организации.

2.7. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица, индивидуальные предприниматели.

2.8. Юридические лица и индивидуальные предприниматели представляют информацию о результатах производственного контроля центрам государственного санитарно - эпидемиологического надзора по их запросам.

### **III. Требования к программе (плану) производственного контроля**

Программа (план) производственного контроля (далее - программа) составляется в произвольной форме и должна включать следующие данные:

3.1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

3.2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;

3.3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний) <\*>;

-----  
<\*> Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, и определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в том числе в санитарно - защитной зоне и в зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно - эпидемиологической оценки.

3.4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке;

3.5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно - эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию;

3.6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и

(или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

3.7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

3.8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации;

3.9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

#### **IV. Особенности производственного контроля при осуществлении отдельных видов деятельности**

4.1. При осуществлении фармацевтической деятельности и деятельности, связанной с оказанием населению медицинской помощи, с целью профилактики инфекционных заболеваний, в том числе внутрибольничных, следует предусматривать контроль за соблюдением санитарно - противоэпидемических требований, дезинфекционных и стерилизационных мероприятий в соответствии с нормативными документами, издаваемыми Министерством здравоохранения Российской Федерации, государственными и отраслевыми стандартами, санитарными правилами и гигиеническими нормативами.

4.2. При осуществлении производства дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных средств, оказании дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных услуг следует предусматривать контроль за эффективностью изготавливаемых и применяемых препаратов, соблюдением требований при их использовании, хранении, транспортировке, утилизации, а также учет и контроль численности (заселенности) грызунами и насекомыми объектов производственного контроля при проведении истребительных мероприятий.

4.3. При осуществлении эксплуатации водных объектов централизованных, нецентрализованных, домовых распределительных, автономных систем питьевого водоснабжения населения и систем питьевого водоснабжения на транспортных средствах следует предусматривать лабораторный контроль за соответствием качества питьевой воды указанных систем требованиям санитарных правил, а также за соответствием водного объекта санитарным правилам и безопасностью для здоровья человека условий его использования.

4.4. При осуществлении деятельности, связанной с выпуском всех видов производственных, хозяйственно - бытовых и поверхностных сточных вод с территорий населенных мест, производственных и иных объектов, следует предусматривать лабораторный контроль за работой очистных сооружений, составом сбрасываемых сточных вод.

4.5. При осуществлении деятельности, связанной с образованием отходов производства и потребления, следует предусматривать контроль, включая лабораторный,

за сбором, использованием, обезвреживанием, транспортировкой, хранением, переработкой и захоронением отходов производства и потребления.

## **V. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля**

5.1. Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;

- информировать территориальный центр государственного санитарно - эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

## **VI. Организация государственного санитарно - эпидемиологического надзора за осуществлением производственного контроля**

6.1. Надзор за организацией и проведением юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями производственного контроля является составной частью государственного санитарно - эпидемиологического надзора, осуществляемого органами и учреждениями государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации.

6.2. Участие органов и учреждений государственной санитарно - эпидемиологической службы Российской Федерации в подготовке программы (плана) производственного контроля включает в себя:

а) направление юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям:

- информации о действующих санитарных правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте;

- перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний;

б) согласование программы (плана) производственного контроля.

Перечисленные в п. 6.2 виды деятельности центры государственного санитарно - эпидемиологического надзора осуществляют на безвозмездной основе.

Приложение №2 2

«Утверждаю»  
Заведующий \_\_\_\_\_ О.Воскресенская

### Алгоритм «Организация контроля за питанием в ДОУ»

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Медработник	Ежедневно	Накопительная ведомость	Составление меню
		Заведующий	1 раз в 10 дней		Анализ, утверждение
		Кладовщик	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ
		бухгалтерия	1 раз в месяц	Накладные	Экономический анализ
2	Качество приготовления пищи	Медработник	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Технологические карты
		Заведующий	Периодически (по циклограмме)	Снятие пробы	Технологические карты
		Бракеражная комиссия	Ежедневно	Снятие пробы	Журналы «Бракераж готовой продукции»
3	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Медработник	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Кладовщик	Ежедневно		Анализ, учет

		Заведующий	Выборочно	Акт проверки	Анализ документации
		Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	Акт проверки	
4	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Медработник (шеф-повар)	Ежедневно	Журнал «Регистрации температурно-влажностного режима в кладовых (овощная и продуктовая) и холодильном оборудовании»	Проверка, запись в журнале
5	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Медработник	При поступлении продуктов	Ежедневно	Акты
		Кладовщик			
6	Закладка продуктов в котел	Медработник	Ежедневно	Сотрудники согласно приказа (по графику)	Анализ документации, взвешивание продуктов
		Ответственный за закладку	Ежедневно		
7	Маркировка посуды, оборудования	Медработник	Постоянно	Оперативный контроль, ДРК	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях	ДРК	Наблюдение, анализ документации
		Завхоз, кладовщик	При подготовке д/с к учебному году, при поступлении заявок	Оперативный контроль	Отчет для завед. д/с

8	Норма выхода блюд (вес, объем)	Медработник	Ежедневно	Периодическое составление акта	Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «бракеражной готовой продукции»	
		Заведующий	По циклограмме	Журнал «бракеражной готовой продукции», карта оперативного контроля	
		Ревизоры ОО	По плану	Акты проверок	Контрольное взвешивание
9	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых	Медработник	Ежедневно	«Журнал санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений пищеблока (журнал визуального производственного контроля пищеблока)»	Наблюдение
			1 раз в месяц	ДРК	Анализ
		Заведующий	1 раз в неделю	Планерка	Наблюдение, анализ документации
			1 раз в месяц	Документация медсестры	
		Завхоз	1 раз в 3 месяца	Журналы Акты проверок	Анализ документации, наблюдение, ДРК

			При подготовке к новому учебному году	Отчет для заведующего	Наблюдение
10	Калорийность пищевого рациона	Медработник	Ежедневное заполнение документации	Технол. карта, подсчет энергетической ценности	Анализ, запись в журнале
		Заведующий	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей
11	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Медработник	Ежедневно	«Журнал здоровья»	Осмотр, запись в журналах
		Медсестра	1 раз в квартал	«Журнал регистрации мед. осмотров». Санитарные книжки	Анализ документов. Запись в журнале
		Заведующий	1 раз в квартал	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
12	Соблюдение графика режима питания	Медработник, заведующий	Ежедневно	Соблюдение графика выдачи продуктов в группы	Оперативный контроль
13	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Медработник, кладовщик	При поступлении продуктов	Технические документы, сертификаты качества, счета-фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
		Заведующий	1 раз в месяц (по циклогу)		

			мме)		
1 4	Нормативноправовая база по организации питания	Заведующий, медработник, кладовщик, Завхоз	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
1 5	Использование дезинфекционных средств	Медработник	Ежедневно	Журнал использования дез. средств	Запись, анализ
		Завхоз	1 раз в квартал		
1 6	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующий, медработник, Завхоз	В установленные сроки	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
1 7	Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка	Медработник	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ, рекомендации
		Заведующий	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ, рекомендации
1 8	Заявка продуктов питания	Медработник кладовщик	Ежедневно	Бланки заказа	Анализ
1 9	Организация питания в учебновоспитательном процессе	Заведующий	По циклограмме	Карточки контроля, календарные планы, режимные процессы, дид. игры, диагностические срезы	Наблюдение, анализ результатов
		Ст. воспитатель	По циклограмме		



		Воспитатели	По плану	Работа по организации питания	Дидактические игры, папки-передвижки для родителей с рекомендациями по организации питания дома
2 1	Правила мытья посуды и инвентаря	Медработник	1 раз в неделю		Наблюдение, опрос
2 2	Правила обработки скорлупы яиц	Шеф-повар	Ежедневно		Наблюдение, опрос