

ПЛАН
производственного контроля по организации
питания на 2024-2025 учебный год

Контролируемый объект	Периодичность	Документация	Ответственный
1. Организация мед. осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц, деятельность которых связана с обслуживанием детей.	1 раза в год	Мед. книжки	
2. Условия труда работников пищеблока: - внешний вид - количественный состав - качественный состав - информационный стенд - соответствие оборудования видам услуг	В течение года		Бирюкова С.Г.
3. Доставка продуктов питания: - режим доставки - чистота автомашины, соблюдение правил перевозки продуктов - внешний вид грузчика, наличие допуска к продуктам - состояние тары и термосов	При доставке	СанПин	Чермакова С.С.
4. Качество пищевых продуктов и их безопасность: - наличие сопроводительных документов (сертификаты, накладные) - бракераж - маркировки - приём, проба готовой продукции - соблюдение сан. правил по хранению, технологии разогреванию пищи, кулинарной обработки пищи	Ежедневно	СанПин	Чермакова С.С. Бирюкова С.Г. Члены бракеражной комиссии
5. Ассортимент продукции: - рацион питания - соответствие возрастным и физиологическим потребностям - разнообразие меню - соответствие перечня - маркировки	Ежедневно	Перспективное меню на неделю	Бирюкова С.Г.
6. Поточность производственных процессов: - приёмка - мытьё продуктов - раздача - мытьё посуды, инвентаря	ежедневно	СанПин	Бирюкова С.Г.
7. Хранение кондитерских изделий: - складские помещения - холодильные камеры	ежедневно	СанПин	Чермакова С.С.