

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ «ДСКВ № 115»

М.Н. Воронина
Приказ № 234 от 14.08.15



ПРОГРАММА
производственного контроля за организацией питания
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад комбинированного вида № 115»
муниципального образования г. Братск

№	Объект контроля	Метод контроля	Ответственные	Дата контроля	Отметка о результате контроля
1.	Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы, выполнение заявок	Приемочный, контрольный, документарный	Заведующий Кладовщик	1 неделя каждого месяца	Журнал производственного контроля
2.	Контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов	документарный	Заведующий Зам. зав. по АХР	1 раз в месяц (4 неделя), акты	Акты
3.	Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы	Документарный, органолептический, визуальный	Совет по питанию	Постоянно, не реже 2 раз в неделю	Журнал производственного контроля
4.	Поступающие пищевые продукты, сырье и материалы	Лабораторный	Пищевая независимая лаборатория	1 раз в 2 месяца	Акты
5.	Готовая кулинарная продукция	Приемочный	Совет по питанию	4 раза в день	Журнал производственного контроля
6.	Готовая кулинарная продукция	Лабораторный	Пищевая независимая лаборатория	1 раз в 2 месяца	Акты
7.	Готовая кулинарная продукция	Документарный, органолептический, визуальный, оставление суточной пробы, инструментальный (температура подачи), контроль сроков реализации в соответствии с технологи. Документацией на продукцию (технологическим картам)	Заведующий Зам. зав. по АХР Ст. воспитатель	постоянно	Журнал производственного контроля
8.	Закладка основных продуктов в котел, выход готовых блюд, контрольное	Приемочный	Заведующий Зам. зав. по АХР	2 раза в неделю	Акт

	взвешивание		Ст. воспитатель		
9.	Анализ питания за месяц, соблюдение натуральных норм питания	Документарный	Фельдшер	1 раз в месяц	Акт
10.	Соблюдение графика выдачи пищи с пищеблока на группы	Визуальный	Заведующий Зам. зав. по АХР Ст. воспитатель	Постоянно	Журнал производственного контроля
11.	Санитарно – техническое состояние пищеблока, оборудования	Визуальный, документарный, инструментальный	Заведующий Зам. зав. по АХР	1 раз в месяц	Журнал производственного контроля
12.	Технология приготовления блюд: обед-2 блюдо, ужин	Соблюдение технологии приготовления. Вкусовые качества. Закладка продуктов. Выход блюд. контрольное взвешивание	Зам. зав. по АХР Член ПК, члены БПС	Ежемесячно	Акты
13.	Технология приготовления блюд: обед-1 блюдо, завтрак, полдник	Соблюдение технологии приготовления. Вкусовые качества. Закладка продуктов. Выход блюд. контрольное взвешивание	Заведующий Член ПК, члены БПС	Ежемесячно	Акты
14.	Технология приготовления блюд: обед-2 и 3 блюдо, полдник, ужин	Соблюдение технологии приготовления. Вкусовые качества. Закладка продуктов. Выход блюд. контрольное взвешивание	Заведующий Член ПК, члены БПС	Ежемесячно	Акты
15.	Организация ТБ и ПБ на пищеблоке	Документарный, визуальный	Заведующий Зам. зав. по АХР	2 раза в неделю	Журнал производственного контроля
16.	Организация питания на группах	Визуальный	Ст. воспитатель		
17.	Состояние здоровья персонала	Визуальный	Мед. персонал	Ежедневно	Журнал здоровья
18.	Состояние здоровья персонала	Документарный	Мед. персонал	Ежемесячно	Акт контроля
19.	Состояние здоровья персонала	Ежедневный осмотр с регистрацией результатов в журнале	Шеф-повар	Ежедневно	Журнал здоровья
20.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом	Визуальный контроль	Заведующий, шеф-повар. мед. персонал	Ежедневно	Журнал производственного контроля
21.	Наличие у персонала гигиенических знаний и навыков	Опрос, анкетирование	Заведующий Зам. зав. по АХР	1 раз в квартал	Журнал производственного контроля
22.	Ведение документации по питанию на пищеблоке и медицинским персоналом	документарный	Заведующий	1 раз в квартал	Журнал производственного контроля