

**Результаты производственного контроля за качеством
и безопасностьюготавливаемых блюд
МБДОУ «ДС «Солнышко» с.Лорино»**

Производственный контроль	Результаты
Контроль за соблюдением питьевого режима	Проводится постоянно: в утреннее время – наличие воды в чайниках в течение дня - использование по назначению и по мере необходимости
Контроль за прохождением медосмотра сотрудниками	Ежемесячно по мере необходимости и согласно списка
Контроль за организацией гигиенической подготовки персонала	Ежегодно в первом квартале; с отметкой в санитарных книжках
Контроль за организацией питания, витаминизацией третьих блюд	Ведется журнал проведения витаминизации третьих блюд
Контроль качества приготовления пищи с соблюдением натуральных норм продуктов	постоянно

**Результаты контроля за выполнением требований к размещению,
устройству, содержанию и организации режима работы**

№п/п	Объект производственного контроля	Кратность	Результаты
1.	Визуальный контроль соблюдения санитарных норм и правил, обеспечения противоэпидемического режима оздоровительного учреждения.	постоянно	Медицинская сестра проводит ежедневно визуальный контроль за чистотой и порядком во всех помещениях дошкольного учреждения (контроль за проведением генеральных уборок). Усиление контроля по эпидпоказаниям.
2.	Контроль за состоянием источников водоснабжения, накопительных	постоянно	Имеются бочки с водой для технических нужд. Для приготовления пищи не используется.

	резервуаров.		
3.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	постоянно	Младший обслуживающий персонал проводит каждые полтора часа сквозное проветривание. В зимний период зависит от температуры наружного воздуха.
4.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению.	Постоянно	Рабочие по обслуживанию здания осуществляют замену ламп по мере необходимости.
5.	Контроль за укомплектованностью оборудованием помещений учреждения.	Постоянно	В спортивном и музыкальном залах проводится уборка согласно графика, сформирована заявка на приобретения оборудованием (игровое и спортивное)
6.	Контроль за содержанием помещений и участка, состоянием оборудования, вывозом мусора.	Постоянно	Заместитель заведующей по АХЧ осуществляет контроль за вывозом мусора по мере необходимости. Уборка территории участка проводится дежурными по режиму утром или вечером.
7.	Контроль за своевременностью уборки помещений.	Постоянно	Медицинская сестра проводит контроль за своевременностью уборки всех помещений.
8.	Контроль за рациональной организацией режима дня учреждения.	постоянно	Заместитель заведующего по ВМР осуществляет контроль за рациональной организацией режима дня учреждения.

Контроль за организацией питания.

№п/п	Объект производственного контроля	Кратность	Результаты
1.	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.	постоянно	Заведующий производством (шеф-повар) осуществляет контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению.
2.	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	постоянно	Повара соблюдают условия хранения, термической и иной обработки посуды и столовых принадлежностей, уборочного и вспомогательного инвентаря, его маркировки, состояния и замены
3.	Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации.	постоянно	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов, сроков годности. Ведется журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	ежедневно	Ведется журнал температурного режима холодильного оборудования
5.	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования - технологического оборудования.	ежедневно	Инженер по КИП осуществляет проверку состояния технологического и холодильного оборудования

6.	Контроль за приобретением использованием моющих средств уборочного инвентаря.	ежедневно	Заместитель по АХЧ проводит проверку наличия и состояния специальной одежды для персонала, условий ее хранения, чистки и замены; обеспечивает персонал средствами для обработки посуды, моющими и дезинфицирующими средствами;
7.	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	ежедневно	В кухне вывешена инструкция по правилам мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объёмов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
8.	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции.	ежедневно	Не допускаются нарушения в технологии обработки сырья и производства блюд; Ведется журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
9.	Контроль за соблюдением норм питания по нормам продуктов и ассортимента основных продуктов питания.	ежедневно	Ведётся ведомость контроля за рационом питания за 10 дней
10.	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	ежедневно	Имеются технологические карты с технологией приготовления.
11.	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	ежедневно	Отбор суточных проб проводится ежедневно. Закуплен маленький холодильник специально для

			суточных проб
12.	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции.	ежедневно	Медицинская сестра визуально проводит контроль за чистотой и порядком в пищеблоке.
13.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	ежедневно	Руководитель учреждения проводит контроль за ведением документации
14.	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Осуществляется ежедневный осмотр кухонных работников с фиксацией в журнале с указанием даты проведения осмотра ведется журнал здоровья

Контроль за состоянием медицинского обслуживания.

№п/п	Объект производственного контроля	Кратность	Результаты
1.	Проверка личных медицинских книжек сотрудников.	ежемесячно	Согласно договора, журнала учёта выдачи направлений работникам, которые подлежат предварительным и периодическим медосмотрам и списка.

В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке для детей с дневным пребыванием, по мере необходимости заполняются следующие журналы:

№ п\п	Название журнала
1.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
2.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

3.	Ведомость контроля за рационом питания
4.	Журнал здоровья
5.	Журнал проведения витаминизации третьих блюд
6.	Журнал температурного режима холодильного оборудования
7.	Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд
8.	Журнал осмотра сотрудников кухни
9.	Примерное меню
10.	Меню - раскладка
11.	Технологические карты