

Приложение 1

**План производственного контроля за организацией питания в
МБДОУ**

| № | Объект контроля | Периодичность | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|--|--|---------------------------|---|--|
| 1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов | | | | |
| 1.1. | Документация поставщика на право поставки продуктов питания | При заключении соглашения | Заведующий | Соглашение о поставке продуктов питания |
| 1.2. | Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Акт (при выявлении нарушений) |
| 2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции | | | | |
| 2.1. | Качество готовой продукции | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Журнал бракеража готовой продукции |
| 2.2. | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Наличие маркировки на пробах |
| 3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе | | | | |
| 3.1. | Рацион питания | Постоянно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Меню |
| 3.2. | Наличие технологической и нормативно технической документации | Постоянно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Технологические карты |
| 3.3. | Закладка продуктов питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Меню |
| 3.4. | Соответствие приготовления блюда технологической | Постоянно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Технологические карты |