Воротынцева Людмила Анатольевна
C=RU, OU=Директор, O=ГБОУ СОШ с.Зуевка, CN=Воротынцева Людмила Анатольевна, E="zuev_sch@samara.edu.ru"
2022-11-22 19:45:39
9.7.2

Утверждаю
Директор ГБОУ СОШ с. Зуевка
Л.А. Воротынцева
«12» января 2022г.
Приказ № 02/2-од от 12.01.2022

Программа производственного контроля СП ГБОУ СОШ с. Зуевка-детский сад

на 2022-2023 учебный год

№ п/п	Наименование контроля	Кратность контроля	Показатели контроля	Ответственный исполнитель
			П И Щ Е Б Л О К	
1.	Входной контроль	По мере поступления товара	Проверка качества продуктов питания и сырья при приемке от поставщика.	Члены бракеражной комиссии, заведующий хозяйством, повар
2.	Контроль за условиями хранения и сроками годности продуктов питания	1 раз в месяц	Контроль условий хранения и сроков годности продуктов питания.	Члены бракеражной комиссии, заведующий хозяйством, повар
3.	Технология приготовления пищи, качество готовых блюд и кондитерских изделий	1-2 раза в неделю	Наличие технологических карт, соблюдение технологии приготовления блюд, ведение бракеражного журнала готовой продукции.	Заведующий хозяйством, повар, члены бракеражной комиссии
4.	ЛПК в пункте питания СП ГБОУ СОШ с. Зуевка-детский сад. Отбор и доставка проб.	1 раз в квартал	Контроль за проведением микробиологических и санитарно-гигиенических исследований с выдачей протоколов исследований и экспертных заключений по результатам испытаний.	Заведующий хозяйством, повар, бухгалтер
4.	Ведение рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, температурного режима готовых продуктов, холодильного оборудования	2 раза в месяц	Контроль за полнотой, правильностью и своевременностью оформления (ведения) документации (бракераж сырой и готовой продукции, накопительная ведомость и др.) контроль за температурным режимом в складских и производственных помещениях; соблюдениеправил личной гигиены.	Заведующий хозяйством, повар, бухгалтер
5.	Столовая посуда, кухонный инвентарь	1 раз в месяц	Качество столовой посуды и кухонного инвентаря. Соблюдение маркировки на посуде и инвентаре. Контроль за качеством мытья кухонной посуды.	Заведующий хозяйством, повар, родительская общественность
6.	Спецодежда	Ежедневно	Контроль сменяемости спецодежды.	Директор, заведующий хозяйством

7.	Условия труда по рабочим местам	1 раз в месяц	1.Состояние электрооборудования. 2.Освещенность помещений. 3.Влажность помещений и температурный режим. 4. Состояние вентиляции.	Заведующий хозяйством, повар
8.	Санитарное состояние помещений пищеблока	1 раз в месяц	1.Обеспеченность уборочным инвентарем, моющими средствами. 2.Проведение генеральной уборки.	Заведующий хозяйством, помощник повара
9.	Дезинфекционные работы	По плану	Контроль за качеством дезсредств и их использованием.	Роспотребнадзор
10.	Закладка основных блюд	Ежедневно	Контроль за закладкой основных продуктов в котел, взвешивание порционных блюд, контроль за объемом выдаваемых блюд в группы	Заведующий хозяйством, бракеражная комиссия, родительская общественность
11.	Соблюдение режима выдачи питания поваром	Ежедневно	Контроль за соблюдением режима выдачи пиитания с пищеблока по группам	Заведующий хозяйством, бракеражная комиссия, родительская общественность
ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ПО ГРУППАМ				
1.	Посуда	1 раз в неделю	1. Количество одновременно используемой посуды по группам. 2. Качество посуды, маркировка кухонной посуды. 3. Хранение посуды и столовых приборов. 4.Хранение моющих средств для мытья посуды	Директор, заведующий хозяйством, родительская общественность
2.	Наличие пищевых продуктов	Ежедневно	Контроль за правильностью сбора отходов, очистка кастрюль с пищевыми отходами, их обработка	Заведующий хозяйством, повар
3.	Подготовка к приему пищи по группам	Ежедневно	1.Внешний вид помощника воспитателя. 2.Подготовка столов. 3.Дежурство детей по столовой.	Воспитатель, представители родительской общественности
4.	Соблюдение режима питания	Ежедневно	Контроль за режимом получение питания с пищеблока и соблюдением режима питания.	Директор, представители родительской общественности
5.	Безопасность доставки пищи в группу	Ежедневно	Контроль за температурой получаемых блюд с пищеблока, наличие и состояние крышек на кастрюлях и чайнике	Заведующий хозяйством
6.	Привитие культурно-гигиенических навыков и культуры поведения за столом	Ежедневно		Воспитатель по смене
7.	Вывешивание меню на информационный стенд для родителей	Ежедневно	Контроль за правильностью и своевременностью вывешивания меню для родителей.	Воспитатель по смене, заведующий хозяйством
1.	Питьевой режим	Ежедневно	Контроль за организацией питьевого режима, осуществляемого посредством выдачи кипяченой питьевой воды.	Помощник воспитателя

Санитарное состояние территории				
1.	Санитарные требования к территории для прогулок детей	Ежедневно	Проверка исправности игрового оборудования, расположенного на территории детского сада.	Воспитатель по смене
		Ежедневно	Проверка санитарного состояния теневого навеса.	Воспитатель по смене
		Ежедневно	Проверка уборки территории для прогулок детей.	Заведующий хозяйством