

План мероприятий контроля за организацией охраны жизни и здоровья детей МБДОУ № 17

Организация питания

№	Объект контроля	Определяемые показатели контроля	Периодичность контроля	Ответственный	Формы, методы контроля	Выход
1	Закладка продуктов	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям.	Ежедневно	Медсестра Булдакова И.Н.	Присутствие при закладке, взвешивании продуктов	Меню- закладка Запись в журнале контроля за закладкой продуктов
2	Выход готовой продукции		Ежедневно	Медсестра Булдакова И.Н.	Контрольное взвешивание готовой продукции	Запись в журнале по контролю за качеством готовой пищи
3	Качество поставляемых продуктов		Ежедневно	Медсестра Булдакова И.Н. Завхоз Загвозкина Л.С.	Осмотр упаковки, органолептическая оценка (внешний вид, консистенция, запах и вкус) продуктов, прием сопроводительных документов (накладные, сертификаты соответствия, сан.-эпид. заключения, удостоверения качества)	Журнал бракеража скоропортящихся продуктов
4	Санитарно-эпидемиологический режим	1. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на производстве, режима обработки, хранения, использования. 2. Маркировка оборудования, посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, режима уборки помещений, дезинфекционного режима, режима сбора, хранения и выноса отходов.	1 раз в неделю	Медсестра Булдакова И.Н.	Посещение групп, пищеблока, склада продуктов	Отметка в «Экране чистоты», запись в тетради сан.-эпид. состояния группы. помещения

5	Персонал, связанный с питанием детей	<ol style="list-style-type: none"> 1. Состояние осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций. 2. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока. 3. Наличие и своевременность прохождения медицинского осмотра, прививок, гигиенической аттестации. 	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>1 раз в год</p>	<p>Медсестра Булдакова И.Н.</p> <p>Заведующий Варфоломеева Е.А.</p>	<p>Осмотр рук, лица и других открытых частей тела сотрудников</p>	<p>Запись в журнале здоровья для работников пищеблока</p> <p>Запись допуска к работе в медицинских книжках</p>
6	Санитарное состояние помещений	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение частоты проведения генеральных уборок. 2. Состояние обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезсредствами, условия их хранения. 3. Наличие разделочного уборочного инвентаря по назначению и его маркировка. 	<p>1 раз в неделю</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в месяц</p>	Медсестра Булдакова И.Н.	Посещение	Экран чистоты, тетрадь сан.-эпид. состояния группы. помещения
7	Рацион питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, 2. Соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона; 3. Ассортимент продуктов, используемых в питании 	1 раз в 10 дней	Медсестра Булдакова И.Н.	Накопление данных, анализ	Запись в тетради теоретического подсчета химического состава и калорийности рациона
8	Режим питания	1. Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям	1 раз в квартал	Медсестра Булдакова И.Н.	Посещение групп	Карта контроля
9	Документация по вопросам санитарии, гигиены, технология производства пищи, результатам бракеража, ежедневных осмотров работников пищеблока	Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов.	1 раз в квартал	Заведующий Варфоломеева Е.А.	Изучение и анализ документации	Карта контроля Журнал здоровья Журнал бракеража

10	Технология приготовления пищи	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильность оформления технологической документации. Наличие необходимой нормативно-технической документации. 2. Соблюдение санитарно-технологических требований при производстве пищи. 3. Температура внутри теплового оборудования. 	<p>1 раз в квартал</p> <p>ежедневно</p> <p>1 раз в месяц</p>	<p>Заведующий Варфоломеева Е.А.</p> <p>Медсестра Булдакова И.Н.</p>		<p>Наличие технологических карт</p> <p>Акты контрольной проработки</p> <p>Карта температурного режима</p> <p>Протокол малых производственных совещаниях</p>
11	Поточность технологических процессов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Наличие (отсутствие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары. 	1 раз в неделю	Медсестра Булдакова И.Н.	посещение	Карта контроля
12	Столовая посуда	Качество мытья посуды, ее маркировка	1 раз в месяц	Медсестра Булдакова И.Н.	Осмотр посуды и контроль за температурой воды в моечных ваннах, использование моющих средств и активность дез. растворов.	Запись в журнале или карте контроля
13	Продукты	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сроки и условия хранения. 2. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильниках. 3. Соседство хранения продуктов. 	Ежедневно	Медсестра Булдакова И.Н.	Осмотр санитарного состояния и правильности размещения продуктов на пищеблоке, в складских помещениях	Запись в журнале регистрации температурного режима холодильника, в Экран чистоты, тетрадь сан.-эпид. состояния помещения, карта контроля
14	Реализация продуктов и готовой продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сроки реализации, условия реализации. 2. Соблюдение требований по температуре готовой пищи. 3. Сроки хранения на пищеблоке подготовленных к кулинарной обработке продуктов и готовой пищи. 	Ежедневно	Медсестра Булдакова И.Н.	Снятие пробы	Запись в журнале по контролю за качеством готовой пищи. Суточные пробы