

структурное подразделение государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы «Образовательный центр» имени Героя Советского Союза Ваничкина Ивана Дмитриевича с. Алексеевка муниципального района Алексеевский Самарской области
- детский сад «Солнышко»

План контроля организации питания

Контроль организации питания. Контролируемые этапы, технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления.				
Транспортировка и приемка пищевой продукции и сырья	– качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья; – условия доставки продукции транспортом; -наличие сопроводительных документов.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	Кладовщик
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	– сроки и условия хранения пищевой продукции.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Ответственные по питанию, кладовщик
	время смены кипяченной воды.		Каждые три часа	Повар, помощник воспитателя
	температура и влажность на складе;		Ежедневно	Кладовщик
	температура холодильного оборудования;		Ежедневно	Повар, помощник воспитателя

Приготовление пищевой продукции	– соблюдение технологии приготовления блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	
	– поточность технологических процессов;				Каждая партия
	– температура готовности блюд;				
Готовые блюда	– суточная проба;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно от каждой партии	Повар калькулятор	
	– дата и время реализации готовых блюд;				Каждая партия
Обработка посуды и инвентаря	– содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Зам по АХЧ	
	– состояние оборудования, инвентаря и посуды				Медработник, завхоз
	– обработка инвентаря для сырой готовой продукции;				
Измерение температуры (термометрия)	Утренний фильтр сотрудников	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Специалист по ОТ	
Рацион питания	Меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в месяц	Мед сестра, повар	

Старший воспитатель СП



Ненашева Т.А.