

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 5 ГОРОДА-КУРОРТА КИСЛОВОДСКА  
(МБДОУ д/с № 5)**

**Принят**  
**На профсоюзном комитете**  
**Протокол № 04 от 09.02.2023**  
**Приказ № 02-9/1 от 09.02.2023 года**

**Мероприятия ежедневного контроля пищеблока  
муниципального бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения детский сад № 5 города-  
курорта Кисловодска на 2023 год**

Производственный контроль в образовательной организации осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил [СП 1.1.1058-01](#) "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18. Согласно письму Роспотребнадзора от 15 февраля 2012 г. [№ 01/1350-12-32](#) данные санитарные правила действуют на территории РФ до вступления в силу соответствующих технических регламентов.

<b>Мероприятия</b>	<b>Объекты контроля</b>	<b>Примечания</b>
Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	Условия транспортировки продуктов и готовых блюд	Наличие специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке
	Сопроводительная документация на продукты и готовые блюда	Товарно-транспортные накладные, документы, подтверждающие качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании
	Качество поступающей продукции	Соответствие вида и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствие упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции,

		остаточных сроков годности на момент поставки
Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Исправность холодильного оборудования.</li> <li>2. Соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов.</li> <li>3. Соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции.</li> <li>4. Соблюдение правил товарного соседства.</li> <li>5. Отсутствие видимых признаков порчи продукции</li> </ol>	
Контроль на этапе технологического процесса	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции.</li> <li>2. Соблюдение температурно-временных параметров производства и хранения.</li> <li>3. Отсутствие встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары.</li> <li>4. Наличие и исправность необходимого технологического оборудования.</li> <li>5. Ассортимент и объем производимой продукции</li> </ol>	
Контроль готовой продукции и кулинарных изделий	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Органолептические показатели, условия реализации готовых блюд (соблюдение правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопаток, ложек и т. д.).</li> <li>2. Маркировки инвентаря и разделочных досок.</li> <li>3. Сроки приготовления и реализации готовых блюд.</li> <li>4. Масса нетто одной</li> </ol>	

	<p>порции.</p> <p>5. Полнота вложения компонентов блюда, соотношения компонентов</p>	
<p>Контроль уборки помещений пищеблока</p>	<p>1. Мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников.</p> <p>2. Санитарная обработка технологического оборудования.</p> <p>3. Обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств</p>	<p>Проводится по мере его загрязнения и по окончании работы</p>