

ПЛАН-ГРАФИК КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ДЕТСКОМ САДЕ №62

	Продуктовый склад	Пищеблок	Групповые помещения
IX	поставка пищевых продуктов и наличие сопроводительных документов об их качестве и безопасности	закладка продукции; соблюдение требований к личной гигиене персонала	сервировка столов (эстетика, учет возрастных особенностей, отсутствие посуды с трещинами и сколами)
X	соблюдение условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов	поточность сырья и готовой продукции; соблюдение режима сбора, хранения и выноса отходов	согласованность в работе взрослых и их руководство в организации питания (гигиенические процедуры, обучение правилам культуры поведения за столом, навыки пользования столовыми приборами, обстановка в группе во время приема пищи)
XI	соблюдение товарного соседства	наличие технологических карт; санитарное состояние автотранспорта, поставляющего продукты питания	индивидуальный, дифференцированный подход к детям во время приема пищи
XII	Исправность холодильного оборудования и температурный режим	качество готовой продукции; обеспеченность уборочным инвентарем и ветошью, моющими и дезсредствами, условиями их хранения	соблюдение дезинфекционного режима (соблюдение режима мытья посуды и приготовлением растворов для проведения дезинфекции)
I	соблюдение режима уборки складских помещений	соблюдение технологии приготовления блюд, правил обработки яйца, зелени; витаминация 3-его блюда	маркировка столовой и кухонной посуды
II	обеспеченность уборочным инвентарем и ветошью, моющими и дезсредствами, условиями их хранения	соблюдение графика выдачи готовой продукции; отбор и хранение суточных проб	обеспеченностью моющими и дезсредствами, условиями их хранения
III	поставка пищевых продуктов и наличие сопроводительных документов об их качестве и безопасности	исправность технологического оборудования	соблюдение требований к личной гигиене персонала
IV	соблюдение условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов; соблюдение товарного соседства	соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды	соблюдением режима сбора, хранения и выноса отходов
V	Соблюдение условий транспортировки продуктов (санитарное состояние транспорта, соблюдение температурных	прохождение работниками пищеблока гигиенического обучения, медицинских обследований и наличие профилактических прививок	сервировка столов (эстетика, учет возрастных особенностей, отсутствие посуды с трещинами и сколами);
VI	Исправность холодильного оборудования и температурный режим	маркировка посуды, оборудования, инвентаря	согласованность в работе взрослых и их руководство в организации питания (гигиенические процедуры, обучение правилам культуры поведения за столом, навыки пользования столовыми приборами, обстановка в группе во время приема пищи)
VII	соблюдение режима уборки складских помещений	соблюдение дезинфекционного режима (соблюдение режима уборки помещений и приготовлением растворов для проведения дезинфекции)	индивидуальный, дифференцированный подход к детям во время приема пищи
VIII	обеспеченность уборочным инвентарем и ветошью, моющими и дезсредствами, условиями их хранения	соблюдение гигиенического покрытия поверхностей, позволяющих проведение эффективных дезинфицирующих мероприятий	соблюдение дезинфекционного режима (соблюдение режима мытья посуды и приготовлением растворов для проведения дезинфекции)

ПЛАН-ГРАФИК КОНТРОЛЯ ЗА САНИТАРНЫМ СОСТОЯНИЕМ ДЕТСКОГО САДА

	Пищеблок	Групповые помещения	прачечная	Территория доу
IX	санитарное состоянием автотранспорта, поставляющего продукты питания	состояние окон (чистота окон, целостность стекла, засечивание окон в летний период	маркировка инвентаря и оборудования в прачечной	состояние площадки для мусора
X	проведение текущей уборки	соблюдение правил приготовления и хранения дезсредств	проведение текущей уборки	санитарное состояние участков
XI	маркировка оборудования, посуды, уборочного инвентаря на пищеблоке	маркировка постельного белья и полотенец маркировка расчесок и зубных щеток;	условия хранения моющих средств, уборочного инвентаря в прачечной	своевременная сезонная уборка территории и прогулочных площадок
XII	режим сбора, хранения и выноса отходов на пищеблоке	<ul style="list-style-type: none"> • питьевой режим; • чистка ковров 	состояние уборочного инвентаря	сбор, хранение и вынос отходов
I	исправность холодильного оборудования, температура в холодильных шкафах	условия хранения моющих и дезинфицирующих средств	проведение генеральной уборки	обработка песка и прогулочных павильонов;
II	наличие и хранение дезсредств, учет расхода дезсредств	<ul style="list-style-type: none"> • маркировка спецодежды, инвентаря, посуды • сменность разовых полотенец 	сменность разовых полотенец, учет выдачи разовых полотенец	состояние площадки для мусора
III	соблюдение требований к личной гигиене персонала, маркировка спецодежды	отсутствие (наличие) перегоревших ламп, чистота и наличие плафонов	проверка чистоты окон	своевременность скашивания травы;
IV	отбор и хранением суточных проб	соблюдение температурного режима, проветривание групповых помещений	сменность постельного белья по графику в прачечной	состояние оборудования на участках
V	проведение генеральной уборки	<ul style="list-style-type: none"> • спецодежда при кормлении • соблюдение правил обработки игрушек 	проведение генеральной уборки	соответствие территории д/с и прогулочных площадок требованиям охраны жизни и здоровья детей
VI	маркировка оборудования на пищеблоке	<ul style="list-style-type: none"> • состояние столовой и кухонной посуды • проведение генеральной уборки в группах 	проведение текущей уборки	состояние площадки для мусора
VII	состояние окон (чистота окон, целостность стекла, засечивание окон в летний период	маркировка уборочного инвентаря, ветоши и спецодежды	наличие рабочих растворов, хранение дезинфицирующих средств	санитарное состояние участков
VIII	соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение правил мытья посуды • уборка физкультурного и музыкального залов 	условия хранения моющих средств, уборочного инвентаря в прачечной	своевременная сезонная уборка территории и прогулочных площадок