Утверждаю
Директор МБДОУ ЦРР №5
«Мир детства»
_____ Лебедева Е.Н.

ПЛАН
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
В МБДОУ ЦРР № 5 «Мир детства»

на 2020- 2021 учебный год

выполнение требований СанПиНа 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к
организации общественного питания населения»

№ п/п	Содержание мероприятия	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	Отметка о выполнении
II. Общие санитарно- эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» **V.Рекомендации к используемым оборудованию, инвентарю, посуде и таре** МР 2.3.6.02233-21 ** **VI. Рекомендации к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов** МР 2.3.6.02233-21 **													
1.	Соблюдение требований к маркировке инвентаря (п.2.19) (п. 5.13**)													
2.	Соблюдение требований прохождения сотрудниками профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, периодических медицинских осмотров (п.2.21)													
3.	Соблюдение требований к ежедневному осмотру сотрудников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией (п. 2.22) (п.7.5**)													
III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»													
1.	Соблюдение требований для предотвращения размножения микроорганизмов (п.3.5)													
2.	Соблюдение требований для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения (п. 3.6)													
3.	Соблюдение требований ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности воздуха (п. 3.8, п.3.13)													
IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов.														
1.	Соблюдение требований к использованию моющих и дезинфицирующих средств (п.4.5, 4.6)													
V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов.														
1.	Соблюдение требований к температуре блюд (п. 5.2)													
VIII. Особенности организации общественного питания детей **VII. Рекомендации к технологическим процессам изготовления продукции общественного питания** МР 2.3.6.02233-21 ** **XI. Особенности организации питания детей** МР 2.3.6.02233-21 **														
1.	Соблюдение требований к реализации основного (организованного) меню (п. 8.1, 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4,8.1.5, 8.1.6,) (п. 11.2**)													
2.	Соблюдение требований к витаминизации (п. 8.1.6) (11.8**)													
3.	Соблюдение требований к отбору суточной пробы (п. 8.1.10) (п. 7.4**)													
4.	Соблюдение требований к размещению для родителей информации (п. 8.1.7)													
5.	Соблюдение требований к организации питьевого режима (п.8.4, 8.4.5)													

№ п/п	Содержание мероприятия	месяцы												Отметка о выполнении
		сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	
Требования к оборудованию пищеблока, инвентаря, посуде **V.Рекомендации к используемым оборудованию, инвентарю, посуде и таре** МР 2.3.6.02233-21 ** **XI. Особенности организации питания детей** МР 2.3.6.02233-21 **														
1.	Состояние технологического и холодильного оборудования													
2.	Соблюдение требований к санитарному состоянию производственного и технологического оборудования (наличие маркировки на кухонном инвентаре, состояние столовой и чайной посуды) (п. 11.9.1, 11.9.2**)													
3.	Соблюдение требований к санитарному состоянию кухонного инвентаря													
4.	Соблюдение требований к состоянию раздаточных столов, щеток, мочалок для мытья посуды (п. 5.1, 5.7. 5.8, 5.9, 5.10, 5.14**)													
5.	Соблюдение требований к сбору пищевых отходов													
6.	Соблюдение требований к санитарно-гигиеническому состоянию состояние пищеблока в целом													
Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий **VI. Рекомендации к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов** МР 2.3.6.02233-21 ** **VII. Рекомендации к технологическим процессам изготовления продукции общественного питания** МР 2.3.6.02233-21 **														
1.	Наличие документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов. Соблюдение требований к ведению журнала (п.6.1**)													
2.	Соблюдение требований хранения и соседства продуктов в холодильных камерах и холодильниках (п. 6.4, 6.5, 6.6**)													
3.	Соблюдение требований хранения и соседства крупяных, хлебобулочных изделий, плодов и зелени (п. 6.7,6.8,6.9,6.10,6.11**)													
4.	Соблюдение требований к обработке продуктов и технологическим процессам приготовления блюд (п. 11.3, 11.6, 11.7**)													

№ п/п	Содержание мероприятия	месяцы												Отметка о выполнении
		сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	
Требования к санитарному содержанию помещений														
1.	Соблюдения санитарных требований при уборке групповых помещений													
2.	Соблюдение требований к санитарному состоянию технического оборудования умывальных, туалетных комнат													
3.	Соблюдение требований к мероприятиям по предупреждению залета насекомых в помещения в теплое время года													
4.	Соблюдение требований к смене постельного белья и ее периодичности													
5.	Соблюдение требований к мытью игрушек													
6.	Наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение													