**Контроль организации питания в МБДОУ «Детский сад № 1 п. Переволоцкий»**

        В МБДОУ организован ежедневный контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, качеством приготовления пищи, технологии приготовления блюд со стороны администрации сада.

В наличии имеется технологические карты кулинарного изделия блюд. Бракеражная комиссия ([приказ](http://190detsad.org.ru/wp-content/uploads/2021/04/%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%B7.pdf)), в составе 3 человек, ежедневно проводит исследование качества приготовления готовых блюд, проверяет наличие документов и расписывается в них. Также членами бракеражной комиссии осуществляется контроль за выдачей блюд в полном объеме на группах.

На пищеблоке ведётся документация:

— гигиенический журнал сотрудников пищеблока;

— журнал бракеража готовой пищевой продукции

— журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

— журнал учета температурного режима холодильного оборудования

— журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

— журнал учета работы кварцевой лампы.

Ежегодно на основании лабораторно-производственного контроля представителями ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» проводится забор готовых блюд для исследования на соответствие калорийности, берутся смывы с поверхностей и с готовых блюд на наличие патогенных микробов.

Информация о контролирующих органах в области организации обеспечения питания – [программа производственного контроля ХАССП](http://190detsad.org.ru/wp-content/uploads/2021/04/%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%BC%D0%B0-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BB%D1%8F-%D0%A5%D0%90%D0%A1%D0%A1%D0%9F.pdf).