

**Информация по контролю продуктов питания
МКДОУ «Большемуртинский детский сад № 3»**

1	Каким образом осуществляется входящий контроль продуктов питания;	Входящий контроль поступающих продуктов питания осуществляется завхозом при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.
2	Каким образом и с какой периодичностью осуществляется контроль безопасности продуктов питания;	Контроль безопасности продуктов питания осуществляется ежедневно по их срокам реализации и условий хранения.
3	Каким образом контролируется соблюдение санитарных норм, качество сырья и готовой продукции.	Контроль питания в ДОУ возлагается на заведующего учреждения, а также на медсестру (диетсестру). Кроме того, периодический контроль осуществляет специальная бракеражная комиссия в количестве не менее трех человек назначенная приказом заведующего. Приготовленные блюда также проходят строгую проверку. Контроль питания в группах ДОУ осуществляется бракеражной комиссией. Только в случае успешного прохождения контроля повар имеет право начинать раздачу готовых блюд детям. Проверка питания в ДОУ на этом этапе заключается в снятии проб и дальнейшей органолептической оценке. Комиссия отмечает внешний вид готового блюда, его цвет и консистенцию, оценивает кислотность и соленость. По данным параметрам делается вывод о том, была ли соблюдена технология приготовления, сохранена ли пищевая ценность блюда. В готовых блюдах не допускается наличие посторонних включений и примесей, в первых блюдах не должно быть разваренных овощей. Бульоны (мясные и рыбные) должны сохранять прозрачность. Контроль качества питания в ДОУ осуществляется на всех этапах, начиная с приемки продуктов и заканчивая раздачей готовых блюд.