Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение г. Астрахани «Детский сад № 49» (МБДОУ г. Астрахани № 49)

## **ЖУРНАЛ**производственного контроля

Начат:	09.01.2025 г.
Окончен:	

Nº	Объект контроля	Контролируемые показатели	Дата проверки	Кратность проведения контроля	ФИО проверяющего	Результаты проверки	Роспись	Ответственный за выполнение	Роспись
				Я	НВАРЬ				
1	Территория ДОУ	Проверка исправности игрового оборудования на участках	09.01.25г.	1 раз в квартал	Журавлева Т.В.	Игровое оборудование на игровых площадках исправно и соответствует нормам СанПин		воспитатели всех групп	
2	Здание	Обеспечение естественного сквозного проветривания	13.01.25г.	17 раз (ежедневно)	Журавлева Т.В.	Проводится сквозное проветривание во всех помещениях ДОУ		завхоз	
3	Помещения постоянного пребывания детей	Проверка оборудования по соответствию росту и возрасту детей	17.01.25г.	1 раз в полгода	Журавлева Т.В.	Во всех возрастных группах оборудование соответствует росту и возрасту детей по нормам СанПин		воспитатели всех групп	
4	Освещение	Проверка искусственной освещенности в основных помещениях	20.01.25г.	1 раз в квартал	Журавлева Т.В.	Искусственная освещенность во всех помещениях ДОУ в пределах нормы.		завхоз	
5	Отопительная система	Проверка температурного режима, проветривания	23.01.25.	2 раза в год	Журавлева Т.В.	Во всех возрастных группах и основных помещениях ДОУ поддерживается температурный режим по нормам СанПин		воспитатели всех групп	
6	Санитарное состояние помещений	Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов	27.01.25г.	17 раз (ежедневно)	завхоз	Наличие уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств в достаточной мере		мл.воспитатели всех групп	
7	Пищеблок	Качество и безопасность поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья	31.01.25 г.	13 раз (каждую поставку продуктов)	Дербасова А.А.	Прием пищевых продуктов осуществлялся при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность		кладовщик	
8	Пищеблок	Контроль за хранением пищевых продуктов (продовольственного сырья)	31.01.25 г.	17 раз (ежедневно)	Журавлева Т.В. завхоз	Сроки и условия хранения продуктов соблюдены, правила товарного «соседства» соблюдены, температурный режим в холодильном оборудовании выполняется.		завхоз, повара	
9	Пищеблок	Контроль за технологией производства кулинарной продукции	31.01.25 г.	17раз (ежедневно)	завхоз	Санитарно-технические требования при производстве кулинарной продукции соблюдены.		повара	
10	Пищеблок	Контроль за ведением рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены	31.01.25 г.	17 раз (ежедневно)	члены бракеражной комиссии:	Документация ведется своевременно, правильно, в полном объеме		медсестра	

11	Пищеблок	Контроль выдачи готовой продукции с пищеблока.	31.01.25 г.	17 раз (ежедневно)	завхоз	Объем и ассортимент готовой продукции соответствовал заявленному в меню. Время выдачи пищи производилось согласно графику.	завхоз	
12	Пищеблок	Контроль сроков и условий реализации готовой продукции	31.01.25 г.	17 раз (ежедневно)	Журавлева Т.В. Дербасова А.А.	Суточные пробы отбирались ежедневно и в соответствии с СанПин.	заведующий складом, повара	
13	Пищеблок	Контроль за содержанием посуды и инвентаря.	31.01.25 г.	17 раз (ежедневно)	Журавлева Т.В.	Содержание инвентаря и мытье посуды проводилось в соответствии с СанПин	повара, подсобный рабочий	
14	Пищеблок	Контроль за проведением генеральной уборки	31.01.25 г.	1 раз (1 раз в месяц)	завхоз	Ген. уборка проводилась в соответствии с графиком. После ген. уборки помещение пищеблока обеззаражено бактерицидной лампой.	повара, подсобный рабочий	
15	Пищеблок	Контроль за санитарным содержанием помещений	31.01.25 г.	17 раз (ежедневно)	завхоз	Моющие, чистящие вещества в достаточном количестве. Инвентарь промаркирован. Санитарное содержание пищеблока удовлетворительно	повара, подсобный рабочий	
16	Пищеблок	Контроль за проведением профилактических осмотров и проведение графика гигиенического обучения.	31.01.25 г.	1 раз (1 раз в месяц)	Сидорова И.А.	У всех сотрудников имеются медицинские книжки. Систематически проверяется прохождение медосмотров. Гигиеническая аттестация проводится в соответствии с графиком.	медсестра	
				Ф	ЕВРАЛЬ			
17	Организация питания	Проверка столовой и кухонной посуды на целостность	03.02.25г.	1 раз в квартал	завхоз	Столовая и кухонная посуда целая, чистая, в достаточном количестве	воспитатели групп	
18	Медицинское обеспечение	Работа по формированию ЗОЖ	06.02.25г.	постоянно	Журавлева Т.В.	В ДОУ постоянно проводятся мероприятия по формированию ЗОЖ	медсестра	
19	Режим дня и учебные занятия	Проверка режима дня на соответствие возрастным особенностям детей	07.02.25г.	1 раз в квартал	Журавлева Т.В.	Режим дня во всех возрастных группах соответствует возрастным особенностям детей	воспитатели групп	
20	Физическое воспитание	Проверка проведения закаливающих мероприятий	11.02.25г.	1 раз в месяц	Журавлева Т.В.	Во всех возрастных группах ДОУ проводятся закаливающие мероприятия для детей	воспитатели групп	

21	Прием детей в ДОУ	Проверка утреннего приема детей	13.02.25г.	1 раз в месяц	Журавлева Т.В.	Прием детей во всех возрастных группам соответствует правилам приема детей в ДОУ	воспитатели групп
22	Профосмотры	Проверка личной гигиены сотрудников	14.02.25г.	ежедневно	Сидорова И.А.	Ежедневно медсестрой ДОУ проводится проверка личной гигиены сотрудников	медсестра
23	Территория ДОУ	Проверка оборудования на участке д/с по охране здоровья и жизни детей	14.02.25г.	ежедневно	Журавлева Т.В. завхоз	Все оборудование на прогулочных участках ДОУ исправно и обеспечивает охрану жизни и здоровья детей	воспитатели групп
24	Здание	Проверка обеспечения свободного доступа к технологическому оборудованию	17.02.25г.	1 раз в квартал	завхоз	В ДОУ обеспечен свободный доступ к технологическому оборудованию	повара
25	Оборудование помещений	Проверка маркировки шкафов, стульев, столов по возрастам	19.02.25г.	1 раз в квартал	Журавлева Т.В.	Во всех возрастных группах произведена маркировка шкафов, стульев, столов.	воспитатели групп
26	Освещение	Проверка уровней естественного освещения	21.02.25г.	1 раз в квартал	завхоз	Уровень естественного освещения соответствует нормам СанПин	завхоз
27	Отопительная система	Ведение журнала температурного режима	21.02.25г.	постоянно	завхоз	Журнал температурного режима ведется регулярно и правильно	повара
28	Санитарное содержание помещений	Проверка проведения генеральной уборки	21.02.25r.	1 раз в неделю	завхоз	Во всех возрастных группах генеральная уборка помещений производится согласно графику	мл.воспитатели всех групп
29	Организация питания	Проверка выполнения режима организации питания	21.02.25г.	1 раз в месяц	Журавлева Т.В. завхоз	В ДОУ выполняется режим организации питания	воспитатели всех групп
30	Медицинское обеспечение	Контроль за пищеблоком и питанием детей	24.02.25г.	постоянно	завхоз	Выдача и прием пищи в ДОУ производится согласно графика	повара
31	Режим дня и учебные занятия	Проверка двигательной активности детей	25.02.25г.	1 раз в месяц	Журавлева Т.В.	Во всех возрастных группах уделяется большое внимание различным видам двигательной активности детей	воспитатели групп
32	Физическое воспитание	Оценка эффективности воздействия средств медико- педагогического контроля за состоянием здоровья и физического развития детей	26.02.25г.	1 раз в квартал	Журавлева Т.В.	Работа по воздействию средств медико-педагогического контроля за состоянием здоровья и физического развития детей проводится удовлетворительно	медсестра
33	Профосмотры	Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания	27.02.25г.	ежедневно	завхоз	Кожные заболевания у персонала пищеблока не выявлены	Повара, подсобный рабочий

Nº	Объект контроля	Контролируемые показатели	Дата проверки	Кратность проведения контроля	ФИО проверяющего	Результаты проверки	Роспись	Ответственный за выполнение	Роспись
34	Пищеблок	Качество и безопасность поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья	28.02.25 г.	каждую поставку продуктов	Дербасова А.А.	Каждую поставку товарно- сопро-водительная документация оформлена правильно. Сертифи-каты на продукты проверены. Визуально нет признаков порчи продуктов. Вид товара соответс-твует заявленному на упаковке		Дербасова А.А.	
35	Пищеблок	Контроль за хранением пищевых продуктов (продовольственного сырья)	28.02.25 г	20 раз (ежедневно)	завхоз	Сроки и условия хранения продуктов соблюдены, правила товарного «соседства» соблюдены, температурный режим в холодильном оборудовании выполняется.		завхоз, повара	
36	Пищеблок	Контроль за технологией производства кулинарной продукции	28.02.25 г	20 раз (ежедневно)	завхоз	Санитарно-технические требования при производстве кулинарной продукции соблюдены.		повара	
37	Пищеблок	Контроль за ведением рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены	28.02.25 г	20 раз (ежедневно)	члены бракеражной комиссии	Документация ведется своевременно, правильно, в полном объеме		медсестра	
38	Пищеблок	Контроль качества и безопасности готовой продукции.	28.02.25 г	20 раз (ежедневно)	завхоз			повара	
39	Пищеблок	Контроль выдачи готовой продукции с пищеблока.	28.02.25 r	20 раз (ежедневно)	Журавлева Т.В.	Объем и ассортимент готовой продукции соответствовал заявленному в меню. Время выдачи пищи производилось согласно графику.		завхоз	
40	Пищеблок	Контроль сроков и условий реализации готовой продукции	28.02.25 г	20 раз (ежедневно)	завхоз	Суточные пробы отбирались ежедневно и в соответствии с СанПин.		повара	
41	Пищеблок	Контроль за содержанием посуды и инвентаря.	28.02.25 г	20 раз (ежедневно)	завхоз	Содержание инвентаря и мытье посуды проводилось в соответствии с СанПин		повара, подсобный рабочий	

Νº	Объект контроля	Контролируемые показатели	Дата проверки	Кратность проведения контроля	ФИО проверяющего	Результаты проверки	Роспись	Ответственный за выполнение	Роспись
42	Пищеблок	Контроль за проведением генеральной уборки	28.02.25г	1 раз (1 раз в месяц)	завхоз	Ген. уборка проводилась в соответствии с графиком. После ген. уборки помещение пищеблока обеззаражено бактерицидной лампой.		повара, подсобный рабочий	
43	Пищеблок	Контроль за санитарным содержанием помещений	28.02.25г	20 раз (ежедневно)	завхоз	Моющие, чистящие вещества в достаточном количестве. Инвентарь промаркирован. Санитарное содержание пищеблока удовлетворительно		повара, подсобный рабочий	
44	Пищеблок	Контроль за проведением профилактических осмотров и проведение графика гигиенического обучения.	28.02.25г	1 раз (1 раз в месяц)	Сидорова И.А.	У всех сотрудников имеются медицинские книжки. Систематически проверяется прохождение медосмотров. Гигиеническая аттестация проводится в соответствии с графиком.		медсестра	
					MAPT				
45	Прогулочные площадки	Проверка уборки участка	03.03.25г.	1 раз в месяц	Журавлева Т.В.	Все прогулочные участки убираются регулярно и содержатся в чистоте		воспитатели всех групп	
46	Здание	Проверка физкультур- ного и музыкального инвентаря	03.03.25г.	1 раз в полгода	Журавлева Т.В.	Все физкультурное и музыкальное оборудование безопасно для жизни и здоровья детей и соответствует нормам СанПин		музыкальный работник	
47	Оборудование помещений	Уход за растениями	10.03.25г.	1 раз в неделю	Журавлева Т.В.	Во всех возрастных группах производится уход за растениями, регулярный полив, обрезка, удаление пожелтевших листьев		воспитатели всех групп	
48	Освещение	Проверка чистки оконных стекол	14.03.25г.	2 раза в год	завхоз	Все окна в ДОУ вымыты, стекла без трещин, подоконники чистые		мл.воспитатели	
49	Санитарное состояние помещений	Проверка мытья игрушек	17.03.25г.	ежедневно	Журавлева Т.В.	Игрушки моются ежедневно специальным моющим раствором в соответствии с нормами СанПин		воспитатели всех групп	
50	Организация питания	Проверка витаминизации блюд	21.03.25г.	ежедневно	Журавлева Т.В.	Ежедневно производится витаминизация блюд в ДОУ		медсестра	
51	Медицинское обеспечение	Организационное проведение санитарно- эпидемиологических	27.03.25г.	2 раза в год	Журавлева Т.В.	В ДОУ регулярно проводятся санитарно-эпидемиологические мероприятия		медсестра	

	U				1
	мероприятии				1
	мероприлин				1

Nº	Объект контроля	Контролируемые показатели	Дата проверки	Кратность проведения контроля	ФИО проверяющего	Результаты проверки	Роспись	Ответственный за выполнение	Роспись
52	Пищеблок	Качество и безопасность поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья	31.03.25 г.	каждую поставку продуктов	Дербасова А.А.	Каждую поставку товарно- сопро-водительная документация оформлена правильно. Сертифи-каты на продукты проверены. Визуально нет признаков порчи продуктов. Вид товара соответс-твует заявленному на упаковке		завхоз	
53	Пищеблок	Контроль за хранением пищевых продуктов (продовольственного сырья)	31.03.25 г	20 раз (ежедневно)	Дербасова А.А.	Сроки и условия хранения продуктов соблюдены, правила товарного «соседства» соблюдены, температурный режим в холодильном оборудовании выполняется.		завхоз, повара	
54	Пищеблок	Контроль за технологией производства кулинарной продукции	31.03.25 г	20 раз (ежедневно)	Дербасова А.А.	Санитарно-технические требования при производстве кулинарной продукции соблюдены.		повара	
55	Пищеблок	Контроль за ведением рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены	31.03.25 г	20 раз (ежедневно)	члены бракеражной комиссии	Документация ведется своевременно, правильно, в полном объеме		медсестра	
56	Пищеблок	Контроль качества и безопасности готовой продукции.	31.03.25 г	20 раз (ежедневно)	Дербасова А.А.	Готовая продукция в ДОУ соответствует качеству и безопасности согласно нормам СанПин.			
57	Пищеблок	Контроль выдачи готовой продукции с пищеблока.	31.03.25 г	20 раз (ежедневно)	Дербасова А.А.	Объем и ассортимент готовой продукции соответствовал заявленному в меню. Время выдачи пищи производилось согласно графику.			
58	Пищеблок	Контроль сроков и условий реализации готовой продукции	31.03.25 г	20 раз (ежедневно)	Журавлева Т.В.	Суточные пробы отбирались ежедневно и в соответствии с СанПин.		повара	
59	Пищеблок	Контроль за содержанием посуды и инвентаря.	31.03.25 г	20 раз (ежедневно)	завхоз	Содержание инвентаря и мытье посуды проводилось в соответствии с СанПин		повара, подсобный рабочий	

Nº	Объект контроля	Контролируемые показатели	Дата проверки	Кратность проведения контроля	ФИО проверяющего	Результаты проверки	Роспись	Ответственный за выполнение	Роспись
60	Пищеблок	Контроль за проведением генеральной уборки	31.03.25 г	1 раз (1 раз в месяц)	завхоз	Ген. уборка проводилась в соответствии с графиком. После ген.уборки помещение пищеблока обеззаражено бактерицидной лампой.		повара, подсобный рабочий	
61	Пищеблок	Контроль за санитарным содержанием помещений	31.03.25 г	22 раза (ежедневно)	завхоз	Моющие, чистящие вещества в достаточном количестве. Инвентарь промаркирован. Санитарное содержание пищеблока удовлетворительно		повара, подсобный рабочий	
62	Пищеблок	Контроль за проведением профилактических осмотров и проведение графика гигиенического обучения.	31.03.25 г	1 раз (1 раз в месяц)	Сидорова И.А.	У всех сотрудников имеются медицинские книжки. Систематически проверяется прохождение медосмотров. Гигиеническая аттестация проводится в соответствии с графиком.		медсестра	
				A	ПРЕЛЬ				
63	Режим дня и учебные занятия	Проверка продолжительности непрерывной непосредственно образовательной деятельности	04.04.25 г.	1 раз в месяц	Журавлева Т.В.	Во всех группах продолжитель- ность НОД соответствует возрастным нормам соответствующим СанПин		воспитатели всех групп	
64	Санитарное состояние помещений	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	11.04.25г.	1 раз в месяц	завхоз	Во всех помещениях ДОУ есть график проведения генеральных уборок. Ген.уборки проводятся регулярно, согласно графика		мл.воспитатели, рабочий по КОЗ подсобный рабочий	
65	Прогулочные площадки	Проверка песка на степень биологического загрязнения		2 раза в год	Журавлева Т.В.				
66	Здание	Осмотр технического состояния здания	18.04.25г.	1 раз в месяц	завхоз	Техническое состояния здания согласно визуальному осмотру удовлетворительно		раб.по комплекс- ному обслужива- нию здания	
67	Оборудование помещений	Проверка закрепления оборудования	21.04.25г.	1 раз в квартал	завхоз	Все оборудование в ДОУ закреплено		завхоз	
68	Санитарное состояние помещений	Проверка смены постельного белья и полотенец	21.04.25г.	1 раз в неделю	завхоз	Смена постельного белья и полотенец производится регулярно по графику	_	рабочий по стирке белья	

69		Проверка суточной пробы	25.04.25г.	ежедневно	завхоз	Замер суточных проб	повара	
	Организация					производится ежедневно	-	l
	питания							l

Νo	Объект контроля	Контролируемые показатели	Дата проверки	Кратность проведения контроля	ФИО проверяющего	Результаты проверки	Роспись	Ответственный за выполнение	Роспись
70	Прачечная	Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования	25.04.25г.	1 раз в полгода	завхоз	Все оборудование прачечной исправно		рабочий по стирке белья	
71	Пищеблок	Качество и безопасность поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья	28.04.25г.	каждую поставку продуктов	Дербасова А.А.	Каждую поставку товарно-сопроводительная документация оформлена правильно. Сертифи-каты на продукты проверены. Визуально нет признаков порчи продуктов. Вид товара соответс-твует заявленному на упаковке		Дербасова А.А.	
72	Пищеблок	Контроль за хранением пищевых продуктов (продовольственного сырья)	28.04.25г.	21 раз (ежедневно)	Дербасова А.А.	Сроки и условия хранения продуктов соблюдены, правила товарного «соседства» соблюдены, температурный режим в холодильном оборудовании выполняется.		завхоз, повара	
73	Пищеблок	Контроль за технологией производства кулинарной продукции	28.04.25г.	21 раз (ежедневно)	Дербасова А.А.	Санитарно-технические требования при производстве кулинарной продукции соблюдены.		повара	
74	Пищеблок	Контроль за ведением рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены	28.04.25г.	21 раз (ежедневно)	члены бракеражной комиссии	Документация ведется своевременно, правильно, в полном объеме		медсестра	
75	Пищеблок	Контроль качества и безопасности готовой продукции.	28.04.25г.	20 раз (ежедневно)	Дербасова А.А.	Готовая продукция в ДОУ качественна и безопасна для здоровья и жизни детей		повара	
76	Пищеблок	Контроль выдачи готовой продукции с пищеблока.	28.04.25г.	20 раз (ежедневно)	Дербасова А.А.	Объем и ассортимент готовой продукции соответствовал заяв-ленному в меню. Время выдачи пищи производилось согласно графику.		завхоз	

Νº	Объект контроля	Контролируемые показатели	Дата проверки	Кратность проведения контроля	ФИО проверяющего	Результаты проверки	Роспись	Ответственный за выполнение	Роспись
77	Пищеблок	Контроль сроков и условий реализации готовой продукции	28.04.25г.	20 раз (ежедневно)	Дербасова А.А.	Суточные пробы отбирались ежедневно и в соответствии с СанПин.		повара	
78	Пищеблок	Контроль за содержанием посуды и инвентаря.	28.04.25г.	20 раз (ежедневно)	Дербасова А.А.	Содержание инвентаря и мытье посуды проводилось в соответствии с СанПин		повара, подсобный рабочий	
79	Пищеблок	Контроль за проведением генеральной уборки	28.04.25г.	1 раз (1 раз в месяц)	Дербасова А.А.	Ген. уборка проводилась в соответствии с графиком. После ген.уборки помещение пищеблока обеззаражено бактерицидной лампой.		повара, подсобный рабочий	
80	Пищеблок	Контроль за санитарным содержанием помещений	28.04.25г.	20 раз (ежедневно)	Дербасова А.А.	Моющие, чистящие вещества в достаточном количестве. Инвентарь промаркирован.		повара, подсобный рабочий	
81	Пищеблок	Контроль за проведением профилактических осмотров и проведение графика гигиенического обучения.	28.04.25r.	1 раз (1 раз в месяц)	Сидорова И.А.	У всех сотрудников имеются медицинские книжки. Систематически проверяется прохождение медосмотров. Гигиеническая аттестация проводится в соответствии с графиком.		медсестра	
					МАЙ				
82	Прогулочные площадки	Проведение санитарной чистки зеленых насаждений	05.05.25г	2 раза в год	завхоз	Произведена чистка зеленых насаждений на прогулочных площадках		воспитатели всех групп	
83	Здание	Состояние систем водо- снабжения, канализа- ции, работа сантех. приборов	23.05.25г.	2 раза в год	завхоз	Работа систем водоснабжения и канализации, сантех.приборов удовлетворительна		завхоз	
84	Пищеблок	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	23.05.25г.	1 раз в месяц	завхоз	Все оборудование пищеблока промаркировано согласно нормам СанПин		повара	

85	Режим дня и учебные занятия	Режим дня и рас- писание занятий	23.05.25г.	1 раз в месяц	Журавлева Т.В.	Режим дня и расписание занятий во всех возрастных группах соответствует времени года	воспитатели всех групп	
86		Наличие аптечки для	27.05.25г.	2 раза в год	Сидорова И.А.	Во всех возрастных группах есть	медсестра	

	Медицинский кабинет	оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение				аптечки первой медицинской доврачебной помощи. Их содержимое постоянно проверяется и пополняется		
87	Прачечная	Санитарное состояние прачечной	29.05.25г.	2 раза в год	завхоз	Санитарное состояние прачечной удовлетворительное	рабочий по стирке белья	
88	Пищеблок	Качество и безопасность поступающих пищевых продуктов, продоволь-ственного сырья	30.05.25г.	каждую поставку продуктов	Дербасова А.А.	Каждую поставку товарно-сопроводительная документация оформлена правильно. Сертифи-каты на продукты проверены. Визуально нет признаков порчи продуктов. Вид товара соответствует заявленному на упаковке	завсклад	
89	Пищеблок	Контроль за хранением пищевых продуктов (продовольственного сырья)	30.05.25r.	18 раз (ежедневно)	завхоз	Сроки и условия хранения продуктов соблюдены, правила товарного «соседства» соблюдены, температурный режим в холодильном оборудовании выполняется.	завхоз, повара	
90	Пищеблок	Контроль за технологией производства кулинарной продукции	30.05.25r.	18 раз (ежедневно)	завхоз	Санитарно-технические требования при производстве кулинарной продукции соблюдены.	повара	
91	Пищеблок	Контроль за ведением рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены	30.05.25r.	18 раз (ежедневно)	члены бракеражной комиссии	Документация ведется своевременно, правильно, в полном объеме	медсестра	
92	Пищеблок	Контроль качества и безопасности готовой продукции.	30.05.25г.	18 раз (ежедневно)	Дербасова А.А.	Готовая продукция в ДОУ соответствует качеству и безопасности согласно нормам СанПин.	повара	

Nº	Объект контроля	Контролируемые показатели	Дата проверки	Кратность проведения контроля	ФИО проверяющего	Результаты проверки	Роспись	Ответственный за выполнение	Роспись
93	Пищеблок	Контроль выдачи готовой продукции с пищеблока.	30.05.25г.	18 раз (ежедневно)	Дербасова А.А	Объем и ассортимент готовой продукции соответствовал заяв-ленному в меню. Время выдачи пищи производилось согласно графику.		завсклад	
94	Пищеблок	Контроль сроков и условий реализации готовой продукции	30.05.25г.	18 раз (ежедневно)	Дербасова А.А.	Суточные пробы отбирались ежедневно и в соответствии с СанПин.		повара	

95	Пищеблок	Контроль за содержанием посуды и инвентаря.	30.05.25г.	18 раз (ежедневно)	завхоз	Содержание инвентаря и мытье посуды проводилось в соответствии с СанПин	повара, подсобный рабочий
96	Пищеблок	Контроль за проведением генеральной уборки	30.05.25г.	1 раз (1 раз в месяц)	Журавлева Т.В.	Ген. уборка проводилась в соответствии с графиком. После ген. уборки помещение пищеблока обеззаражено бактерицидной лампой.	повара, подсобный рабочий
97	Пищеблок	Контроль за санитарным содержанием помещений	30.05.25г.	18 раз (ежедневно)	завхоз	Моющие, чистящие вещества в достаточном количестве. Инвентарь промаркирован. Санитарное содержание пищеблока удовлетворительно	повара, подсобный рабочий
98	Пищеблок	Контроль за проведением профилактических осмотров и проведение графика гигиенического обучения.	30.05.25r.	1 раз (1 раз в месяц)	Сидорова И.А.	У всех сотрудников имеются медицинские книжки. Систематически проверяется прохождение медосмотров. Гигиеническая аттестация проводится в соответствии с графиком.	медсестра
					ИЮНЬ		
99	Территория ДОУ	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей	05.06.25г.	2 раза в год	Журавлева Т.В.	Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей во всех возрастных группах удовлетворително	воспитатели всех групп
100	Здание	Состояние кровли, фасада здания, отмостки	09.06.25г.	2 раза в год	Журавлева Т.В.	Кровля, фасад здания и отмостки требуют ремонта	раб. по. комплекс. обслуж.здания
101	Режим дня и учебные занятия	Посещаемость в группах	11.06.25г.	1 раз в месяц	Журавлева Т.В.	Посещаемость во всех возрастных группах составила%	воспитатели всех групп
102	Здание	Обеспечение естественного сквозного проветривания	16.06.25г.	18 дней (ежедневно)	Журавлева Т.В.	Проводится сквозное проветривание во всех помещениях ДОУ	завхоз
103	Прогулочные площадки	Проверка уборки участка	17.06.25г.	1 раз в месяц	завхоз	Все прогулочные участки убираются регулярно и содержатся в чистоте	воспитатели всех групп
104	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Контроль засанитарным состоянием площадки для мусора	20.06.25r.	еженедельно	завхоз	Площадку убирают регулярно и содержатся в чистоте	дворник

105	Пищеблок	Контроль за проведением генеральной уборки	25.06.25г.	1 раз (1 раз вмесяц)	завхоз	Ген. уборка проводилась в соответствии с графиком. После ген.уборки помещение пищеблока обеззаражено бактерицидной лампой.	повар, подсобный рабочий	
106	Пищеблок	Контроль за санитарным содержанием помещений	26.06.25г.	18 ддней (ежедневно)	завхоз	Моющие, чистящие вещества в достаточном количестве. Инвентарь промаркирован. Санитарное содержание пищеблока удовлетворительно	повар, подсобный рабочий	
107	Пищеблок	Контроль за проведением профилактических осмотров и проведение графика гигиенического обучения.	27.06.25г.	1 раз (1 раз вмесяц)	Журавлева Т.В.	У всех сотрудников имеются медицинские книжки. Систематически проверяется прохождение медосмотров. Гигиеническая аттестация проводится в соответствии с графиком.	медсестра	
108	Режим дня и учебные занятия	Проверка продолжитель-ности непрерывной непосредственно образовательной деятельности	27.06.25г.	1 раз в месяц	Журавлева Т.В.	Во всех группах продолжитель-ность НОД соответствуетвозрастным нормам соответствующим СанПин	воспитатели всех групп	
109	Санитарное состояние помещений	Наличие графиков проведения генеральных уборок учреждения	27.06.25г.	1 раз в месяц	Журавлева Т.В.	Во всех помещениях ДОУ есть график проведения генеральных уборок. Ген.уборки проводятся регулярно, согласно графика	мл. воспитатель, рабочий по КОЗ, подсобный рабочий	
110	Прогулочные площадки	Проверка песка на степень биологического загрязнения	30.06.25r.	1 раз в квартал	завхоз	Песок должен заполнять 2/3 песочницы. Игровое оборудование для песочниц должно отвечать требованиям по качеству и безопасности	завхоз	
111	Оборудование помещений	Проверка закрепления оборудования	30.06.25г.	1 раз в квартал	Журавлева Т .В.	Все оборудование в ДОУ закреплено	завхоз	
112	Санитарное состояние помещений	Проверка смены постельного белья и полотенец	30.06.25г.	1 раз в неделю	завхоз	Смена постельного белья и полотенец производится регулярно по графику	рабочий по стирке белья	
113	Организация питания	Проверка суточной пробы	30.06.25г.	18 дней ежедневно	Сидорова И.А.	Замер суточных проб производится ежедневно	повар	
				1	ИЮЛЬ	- I	* "	

114	Пищеблок	Контроль выдачи готовой продукции с пищеблока.	04.07.25г.	23 дня (ежедневно)	завхоз.	Объем и ассортимент готовой продукции соответствовал заяв-ленному в меню. Время выдачи пищи производилось согласно графику.	повара	
115	Санитарное состояние помещений	Проверка мытья игрушек	07.07.25г.	1 раз в неделю	Журавлева Т.В.	Игрушки моются еждневно специальным моющим раствором в соответствии с нормами СанПин	воспитатели групп	
116	Пищеблок	Качество и безопасность поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья		(каждую поставку продуктов)	Дербасова А.А.	Каждую поставку товарно-сопроводительнаядокументация оформлена правильно. Сертифи-каты на продукты проверены. Визуально нет признаков порчи продуктов. Вид товара соответс-твуетзаявленному на упаковке	завхоз	
117	Пищеблок	Контроль за хранением пищевых продуктов (продовольственного сырья)	28.07.25г.	23 дня (ежедневно)	завхоз	Сроки и условия хранения продуктов соблюдены, правила товарного «соседства» соблюдены, температурный режим в холодильном оборудовании выполняется.	повара	
118	Пищеблок	Контроль за технологией производства кулинарной продукции	28.07.25г.	23 дня (ежедневно)	завхоз	Санитарно-технические требования при производстве кулинарной продукции соблюдены.	повара	
119	Пищеблок	Контроль за ведением рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены	28.07.25г.	23 дня (ежедневно)	члены бракеражной комиссии	Документация ведется своевременно, правильно, в полном объеме	медсестра	
120	Пищеблок	Контроль качества и безопасности готовой продукции.	28.07.25г.	23 дня (ежедневно)	Сидорова И.А.	Готовая продукция в ДОУ качественна и безопасна для здоровья и жизни детей	повар	
					АВГУСТ			
121	Пищеблок	Контроль сроков и условий реализации готовой продукции	04.08.25г.	21 день (ежедневно)	Сидорова И.А.	Суточные пробы отбирались ежедневно и в соответствии с СанПин.	повар	
122	Пищеблок	Контроль за содержанием посуды и инвентаря.	07.08.25г.	21 день (ежедневно)	завхоз	Содержание инвентаря и мытье посуды проводилось в соответствии с СанПин	повар, подсобный рабочий	
123	Пищеблок	Контроль за проведением	29.08.25г.	1 раз (1 раз вмесяц)	завхоз	Ген. уборка проводилась в соответствии с графиком. После ген.уборки помещение пищеблока	повар, подсобный	

		генеральной уборки				обеззаражено бактерицидной лампой.	рабочий
124	Пищеблок	Контроль за санитарным содержанием помещений	11.08.25г.	(ежедневно)	завхоз	Моющие, чистящие вещества в достаточном количестве. Инвентарь промаркирован. Санитарное содержание пищеблока удовлетворительно	повар, подсобный рабочий
125	Пищеблок	Контроль за проведением профилактических осмотров и проведение графика гигиенического обучения.	11.08.25г.	1 раз (1 раз вмесяц)	Сидорова И.А.	У всех сотрудников имеются медицинские книжки. Систематически проверяется прохождение медосмотров. Гигиеническая аттестация проводится в соответствии с графиком.	медсестра
126	Прогулочные площадки	Проведение санитарной чистки зеленых насаждений	15.08.25г.	2 раза в год	завхоз	Произведена чистка зеленых насаждений на прогулочных площадках	воспитатели всех групп
127	Территория ДОУ	Санитарное состояние спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	21.08.25г.	1 раз в год	завхоз	Спортивная площадка требует пополнения спортивным оборудованием, наличия беговой дорожки и ямы для прыжков в длину	
128	Здание	Состояние систем водоснабжения, канализации, работа сантех. приборов	22.08.25г.	2 раза в год	завхоз	Работа систем водоснабжения и канализации, сантех.приборов удовлетворительна	завхоз
129	Пищеблок	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	29.08.25r.	1 раз в месяц	завхоз	Все оборудование пищеблока промаркировано согласно нормам СанПин	повар
130	Освещение	Проверка искусственной освещенности в основных помещениях	29.08.25r.	1 раз в квартал	завхоз	Искусственная освещенность во всех помещениях ДОУ в пределах нормы.	завхоз
131	Организация питания	Проверка столовой и кухонной посуды на целостность	29.08.25г.	1 раз в квартал	завхоз	Столовая и кухонная посуда целая, чистая, в достаточном количестве	воспитатели групп
132	Санитарное состояние помещений	Проверка уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов	29.08.25r.	21 день (ежедневно)	Сидорова И.А.	Наличие уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств в достаточной мере	мл.воспитатель всех групп

					СЕНТЯБРЬ		
133	Санитарное состояние помещений	Проверка мытья игрушек	05.09.25г.	1 раз в неделю	Журавлева Т.В.	Игрушки моются еженедельно специальным моющим раствором в соответствии с нормами СанПин	воспитатели всех групп
134	Режим дня и учебные занятия	Режим дня и расписание занятий	05.09.25г.	1 раз в месяц	Журавлева Т.В.	Режим дня и расписание занятий во всех возрастных группах соответствует времени года	воспитатели всех групп
135	Прогулочные площадки	Проверка уборки участка	08.09.25г	1 раз в месяц	завхоз	Все прогулочные участки убираются регулярно и содержатся в чистоте	воспитатели всех групп
136	Медицинский кабинет	Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	12.09.25г.	2 раза в год	Журавлева Т.В.	Во всех возрастных группах есть аптечки первой медицинской доврачебной помощи. Их содержимое постоянно проверяется и пополняется	медсестра
137	Пищеблок	Качество и безопасность поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья	29.09.25г	(каждую поставку продуктов)	Дербасова А.А.	Каждую поставку товарно-сопро- водительнаядокументация оформлена правильно. Сертифи-каты на продукты проверены. Визуально нет признаков порчи продуктов. Вид товара соответс-твуетзаявленному на упаковке	завсклад
138	Пищеблок	Контроль за хранением пищевых продуктов (продовольственного сырья)	29.09.25г	22 дня (ежедневно)	Дербасова А.А.	Сроки и условия хранения продуктов соблюдены, правила товарного «соседства» соблюдены, температурный режим в холодильном оборудовании выполняется.	завсклад, повара
139	Пищеблок	Контроль за технологией производства кулинарной продукции	29.09.25г	22 дня (ежедневно)	Сидорова И.А.	Санитарно-технические требования при производстве кулинарной продукции соблюдены.	повара
140	Пищеблок	Контроль за ведением рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены	29.09.25r	22 дня (ежедневно)	члены бракеражной комиссии	Документация ведется своевременно, правильно, в полном объеме	медсестра
141	Пищеблок	Контроль качества и безопасности готовой продукции.	29.09.25г	22 дня (ежедневно)	члены бракеражной комиссии	Готовая продукция в ДОУ соответствует качеству и безопасности согласно нормам	повара

						СанПин.	
142	Освещение	Проверка чистки оконных стекол	30.09.25г.	2 раза в год	завхоз	Все окна в ДОУ вымыты, стекла без трещин, подоконники чистые	мл.воспитатель
					ОКТЯБРЬ		
143	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Контроль за санитарным состоянием площадки для мусора	03.10.25г.	еженедельно	завхоз	Площадку убирают регулярно и содержатся в чистоте	дворник
144	Прогулочные площадки	Проверка уборки участка	10.10.25г.	1 раз в месяц	завхоз	Все прогулочные участки убираются регулярно и содержатся в чистоте	воспитатели всех групп
145	Пищеблок	Контроль выдачи готовой продукции с пищеблока.	16.10.25г.	23 дня (ежедневно)	члены бракеражной комиссии	Объем и ассортимент готовой продукции соответствовал заяв-ленному в меню. Время выдачи пищи производилось согласно графику.	завхоз
146	Пищеблок	Контроль сроков и условий реализации готовой продукции	30.10.25г.	23 дня (ежедневно)	Сидорова И.А.	Суточные пробы отбирались ежедневно и в соответствии с СанПин.	повара
147	Пищеблок	Контроль за содержанием посуды и инвентаря.	30.10.25г.	23 дня (ежедневно)	завхоз	Содержание инвентаря и мытье посуды проводилось в соответствии с СанПин	повара, подсобный рабочий
148	Пищеблок	Контроль за проведением генеральной уборки	31.10.25г.	1 раз (1 раз вмесяц)	завхоз	Ген. уборка проводилась в соответствии с графиком. После ген.уборки помещение пищеблока обеззаражено бактерицидной лампой.	повара, подсобный рабочий
149	Пищеблок	Контроль за санитарным содержанием помещений	31.10.25г.	(ежедневно)	3aBX03	Моющие, чистящие вещества в достаточном количестве. Инвентарь промаркирован. Санитарное содержание пищеблока удовлетворительно	повара, подсобный рабочий
150	Пищеблок	Контроль за проведением профилактических осмотров и проведение графика гигиенического обучения.	31.10.25г.	1 раз (1 раз вмесяц)	Сидорова И.А.	У всех сотрудников имеются медицинские книжки. Систематически проверяется прохождение медосмотров. Гигиеническая аттестация проводится в соответствии с графиком.	медсестра
151	Режим дня и учебные занятия	Посещаемость в группах	28.10.25г.	1 раз в месяц	Журавлева Т.В.	Посещаемость во всех возрастных группах составила	воспитатели всех групп
					НОЯБРЬ		

152	Санитарное состояние помещений	Проверка мытья игрушек	05.11.25г.	1 раз в неделю	Журавлева Т.В.	Игрушки моются еженедельно специальным моющим раствором в соответствии с нормами СанПин	воспитатели всех групп	
153	Освещение	Проверка искусственной освещенности в основных помещениях	10.11.25г.	1 раз в квартал	завхоз	Искусственная освещенность во всех помещениях ДОУ в пределах нормы.	Завхоз	
154	Организация питания	Проверка столовой и кухонной посуды на целостность	10.11.25 г.	1 раз в квартал	завхоз	Столовая и кухонная посуда целая, чистая, в достаточном количестве	воспитатели групп	
155	Режим дня и учебные занятия	Проверка режима дня на соответствие возрастным особенностям детей	14.11.25г.	1 раз в квартал	Журавлева Т.В.	Режим дня во всех возрастных группах соответствует возрастным особенностям детей	воспитатели групп	
156	Пищеблок	Контроль за хранением пищевых продуктов (продовольственного сырья)	28.11.25г.	18 дней (ежедневно)	завхоз	Сроки и условия хранения продуктов соблюдены, правила товарного «соседства» соблюдены, температурный режим в холодильном оборудовании выполняется.	Завхоз повар	
157	Пищеблок	Контроль за технологией производства кулинарной продукции	28.11.25г.	18 дней (ежедневно)	Сидорова И.А.	Санитарно-технические требования при производстве кулинарной продукции соблюдены.	повар	
158	Пищеблок	Контроль за ведением рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены	28.11.25г.	18 дней (ежедневно)	члены бракеражной комиссии	Документация ведется своевременно, правильно, в полном объеме	медсестра	
159	Пищеблок	Контроль качества и безопасности готовой продукции.	28.11.25г.	18 дней (ежедневно)	члены бракеражной комиссии	Готовая продукция в ДОУ соответствует качеству и безопасности согласно нормам СанПин.	повар	
160	Прогулочные площадки	Проверка уборки участка	25.11.25г.	1 раз в месяц	Журавлева Т.В.	Все прогулочные участки убираются регулярно и содержатся в чистоте	воспитатели всех групп	
161	Прогулочные площадки	Проверка песка на степень биологического загрязнения	28.11.25г.	1 раз в квартал	Сидорова И.А.	Песок должен быть чистым, заполнять 2/3 песочницы. Игровое оборудование для песочниц должно отвечать требованиям по качеству и безопасности	завхоз	

					ДЕКАБРЬ			
162	Пищеблок	Контроль за хранением пищевых продуктов (продовольственного сырья)	15.12.25r.	22 дня (ежедневно)	завхоз	Сроки и условия хранения продуктов соблюдены, правила товарного «соседства» соблюдены, температурный режим в холодильном оборудовании выполняется.	завхоз, повар	
163	Пищеблок	Контроль за технологией производства кулинарной продукции	19.12.25г.	22 дня (ежедневно)	Сидорова И.А.	Санитарно-технические требования при производстве кулинарной продукции соблюдены.	повар	
164	Пищеблок	Контроль за ведением рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены	29.12.25г.	22 дня (ежедневно)	члены бракеражной комиссии	Документация ведется своевременно, правильно, в полном объеме	медсестра	
165	Пищеблок	Контроль качества и безопасности готовой продукции.	29.12.25г.	22 дня (ежедневно)	члены бракеражной комиссии	Готовая продукция в ДОУ соответствует качеству и безопасности согласно нормам СанПин.	повар	
166	Прогулочные площадки	Проверка уборки участка	22.12.25г.	1 раз в месяц	завхоз	Все прогулочные участки убираются регулярно и содержатся в чистоте	воспитатели всех групп	
167	Вывоз ТКО и пищевых отходов	Контроль за санитарным состоянием площадки для мусора	23.12.25г.	еженедельно	завхоз	Площадку убирают регулярно и содержатся в чистоте	дворник	
168	Пищеблок	Контроль за хранением пищевых продуктов (продовольственного сырья)	26.12.25г.	22 дня (ежедневно)	завхоз	Сроки и условия хранения продуктов соблюдены, правила товарного «соседства» соблюдены, температурный режим в холодильном оборудовании выполняется.	завхоз, повар	
169	Пищеблок	Контроль за технологией производства кулинарной продукции	26.12.25г.	22 дня (ежедневно)	Сидорова И.А.	Санитарно-технические требования при производстве кулинарной продукции соблюдены.	повар	
170	Пищеблок	Контроль за ведением рабочей документации по вопросам санитарии, гигиены	29.12.25.г	22 дня (ежедневно)	члены бракеражной комиссии	Документация ведется своевременно, правильно, в полном объеме	медсестра	