



Утверждаю:

Заведующий МБДОУ

Колыонский детский сад №7

*Н.А. Рользинг*  
Н.А.Рользинг

# **Примерная программа**

## **производственного контроля организации питания**

### **в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении**

### **Колыонский детский сад № 7**

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Ответственное лицо	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать)
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	при поступлении на работу /1 раз в год	заведующий	При наличии нарушений - Акты, п/п 1.1.-1.4.
1.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	заведующий	- II -
1.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	заведующий	- II -
1.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	заведующий	- II -
1.5.	Ведение гигиенического журнала. Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (Приложение № 1)	ежедневно	Медицинская сестра	Отметка в журнале

2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5 [1])	1 раз в месяц	Медицинская сестра	
2.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	1 раз в месяц	завхоз	При наличии нарушений - Акты, справки, докладные п/п 2.1.-2.10.
2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	1 раз в квартал	заведующий	- II -
2.4.	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	1 раз в квартал	завхоз	- II -
2.5.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в квартал	Медицинская сестра	- II -
2.6.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	Медицинская сестра	- II -
2.7.	Ежедневное ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (Приложение № 2 [1])	1 раз в месяц	Медицинская сестра	

2.8.	Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометра и термометра записям в журнале (Приложение № 3 [1])	1 раз в месяц	завхоз	
2.9.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	1 раз в месяц	завхоз	
2.10.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	1 раз в месяц	Завхоз повар	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	1 раз в месяц	повар	При наличии нарушений - Справка, п/п 3.1.
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	1 раз в год к приемке	завхоз	Акт готовности к новому уч.году
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	1 раз в год к приемке	завхоз	Акт готовности к новому уч.году
4. Оборудование моечных				

4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	Медицинская сестра	При наличии нарушений - Акты, п/п 4.1., 4.4., 4.5.
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	1 раз в год к приемке	завхоз	Акт готовности к новому уч.году
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	1 раз в год к приемке	завхоз	Акт готовности к новому уч.году
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	1 раз в месяц	Медицинская сестра	При наличии нарушений - Акты, справки п/п 4.4-4.5.
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	Повар	-//-
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	ежедневно	Медицинская сестра	При наличии нарушений - Акты, справки п/п 5.1.-5.6.
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	ежедневно	Повар	- И -
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	Повар	- И -

5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся	1 раз в квартал	завхоз	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	1 раз в месяц	Повар	
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	1 раз в квартал	Медицинская сестра	
6. Рацион питания				
6.1.	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения	1 раз в год	Медицинская сестра	Наличие меню
6.2.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	1 раз в год	мед члены бракеражной комиссии	Наличие технологических карт
6.3.	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному меню	ежедневно	Бракеражная комиссия	Запись в журнале
6.4.	Ежедневные рабочие меню-раскладки соответствуют примерному 10-дневному меню, составлены отдельно на два возраста	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Запись в журнале
6.5.	Ведение ведомости контроля за рационом питания: оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней в граммах и % (Приложение 13 [1])	1 раз в месяц	Медицинская сестра	отчет
6.6.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Не реже 1 раза в 2 недели	заведующий	Запись в журнале

6.7.	Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 [1]). Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. Выходы блюд соответствуют приложению 9 [1]	ежедневно	Бракеражная Комиссия, медицинская сестра	Запись в журнале
6.8.	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре + 2 - + 6 градусов	ежедневно	повар	контроль
6.9.	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (Приложение № 6 [1])	ежедневно	Повар, мед	Контроль
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1 раз в год	заведующий	Наличие договора
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в год; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год Все анализы и пробы, согласно требованиям	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	заведующий	Наличие актов, отчет в ДО
8. Организация питания детей в группах				
8.1.	Буфетная:			
8.1.1	выделены зоны в групповых	1 раз в год к приемке	завхоз	Акт готовности к новому уч.году

8.1.2.	Установлена трехсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	1 раз в год к приемке	завхоз	Акт готовности к новому уч.году
8.1.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	1 раз в год к приемке	завхоз	Акт готовности к новому уч.году
8.1.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	1 раз в месяц	Медицинская сестра	Наличие инструкций
8.2.	Обеспеченность фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	1 раз в квартал	завхоз	Обеспеченность посудой
8.3.	Обеспеченность столовыми приборами из нержавеющей стали соответствует списочному составу детей в группе	1 раз в квартал	завхоз	Обеспеченность приборами
8.4.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	Младшие воспитатели	Наличие емкостей
8.5.	Обеспечение питьевого режима			
8.5.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями:	ежедневно	завхоз	Контроль за организацией питьевого режима
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня			При наличии нарушений - справка.



Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы ДООУ обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

Ссылки:

[1] СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»