

Приложение № 1
к приказу от 29.08.2024 г. № 01-08/176
«Об организации питания
в дошкольном учреждении
в 2024-2025 учебном году»

**Программа производственного контроля организации питания
в МАДОУ «Конструктор успеха» г.Перми
на 2024-2025 учебный год**

№ п/п	Позиция	Контролирующее лицо	Кратность проведения	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	При поступлении на работу /1 раз в год	
1.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в год	
1.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в год	
1.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в 2 года	
1.5	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 2.22 СанПиН)	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3), медицинские работники	Ежедневно	Журнал здоровья
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1),	1 раз в месяц	

	пищевых продуктов и продовольственного сырья (приложение №4 СанПиН)	(корпус №2, корпус №3), медицинские работники		
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)	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в месяц	
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	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в месяц	
2.4	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в квартал	
2.5	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в месяц	

	реализации продукта до конечного срока реализации			
2.6	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в месяц	
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в месяц	
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в месяц	
2.9	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	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в месяц	
2.10	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в год	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в месяц	

3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Заместитель заведующего по АХЧ	1 раз в год к приемке	
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в год к приемке	
3.4	Наличие и соблюдение инструкций по применению моющих средств, используемых в данное время	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в месяц	
3.5	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками)	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в год к приемке	
3.6	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высокой нижней полки не менее 35 см от пола	ИП «Престиж» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в год к приемке	
3.7	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в месяц	
4. Санитарное состояние пищеблока				
4.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	Ежедневно	
4.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	Ежедневно	
4.3	Соблюдается график проведения генеральных	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в месяц	
4.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в квартал	
4.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1),	1 раз в месяц	

		(корпус №2, корпус №3)		
4.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие не менее 3 комплектов рабочей одежды на 1 человека	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в квартал	
5. Организация питания детей в группах				
5.1	Буфетная			
5.1.1	Имеются отдельные помещения/выделенные зоны в групповых	Заведующий МАДОУ	1 раз в год к приемке	
5.1.2	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	Заведующий МАДОУ	1 раз в год к приемке	
5.1.3	Обеспеченность фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	Заведующий хозяйством	1 раз в квартал	
5.1.4	Инструкции по режиму мытья столовой посуды. Инструкция по применению моющих средств, используемых в МАДОУ	Заведующий хозяйством	1 раз в месяц	
5.2	Обеспеченность столовыми приборами из нержавеющей стали соответствует списочному составу детей в группе	Заместитель заведующего (корпус №1), заведующий хозяйством (корпус №2, корпус №3)	1 раз в квартал	
5.3	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищают при заполнении не более чем на 2/3	Заместитель заведующего (корпус №1), заведующий хозяйством (корпус №2, корпус №3)	1 раз в месяц	
5.5	Информация для родителей			
5.5.1	Вывешивается ежедневное меню с указанием выхода блюд	Воспитатели	Ежедневно	
5.5.2	Материалы по организации рационального питания детей для родителей	Воспитатели	1 раз месяц	
6. Рацион питания				

6.1	Наличие примерного 10-дневного меню, утвержденным заведующим МАДОУ	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	Сезонно	
6.2	Ежедневные рабочие меню-раскладки: соответствуют примерному 10-дневному меню, составлены отдельно на два возраста	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз месяц	
6.3	Ведение накопительной ведомости: оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (1 раз в 10 дней в граммах и %)	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в месяц	Накопительная ведомость
6.4	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	2 раза в год	
6.5	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Заведующий МАДОУ	Не реже 1 раза в месяц	Журнал закладки и основных продуктов в котел
6.6	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3), медицинский работник, бракеражная комиссия	Ежедневно	Бракеражный журнал
6.7	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	Ежедневно	
6.8	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	Не реже 1 раза в месяц	
6.9	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (п.8.1.10 СанПиН ¹)	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3), медицинский работник	Ежедневно	
6.10	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (приложение №6 СанПиН ¹)	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в месяц	

6.11	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) (п.8.1.6. СанПиН ¹)	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	1 раз в месяц	Журнал витаминизации
7. Проведение Роспотребнадзором визуальных и лабораторных проверок МАДОУ				
7.1	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 рецентуре – 1 раз в год; микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год	ИП «Гуту А.Э.» (корпус №1), (корпус №2, корпус №3)	В соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями (п.8.4 СанПиН ¹)	Брачеражная комиссия	1 раз в неделю	
	Использование кипяченой воды	Воспитатели	1 раз в месяц	
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	Воспитатели	1 раз в месяц	

¹ Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

² Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»