

Приложение 2
к приказу заведующего МАДОУ «Детский сад № 22» г. Перми «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в МАДОУ «Детский сад №22» г. Перми от 03.09.2021г. № 186/1

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания в
Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 22» г. Перми, ул. Уссурийская,23, ул. Водозаборная,1
(наименование, адрес объекта)

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать)
1	2	3	4
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	
1.2.	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	
1.3.	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	
1.4.	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	
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	ежедневно	

1	2	3	4
	путей (Приложение № 1 [1])		
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	
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	
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	
2.4.	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	1 раз в квартал	
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	
2.6.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	

1	2	3	4
2.7.	Ежедневное ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (Приложение № 2 [1])	1 раз в месяц	
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	
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	
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	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока			
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	1 раз в месяц	
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	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	1 раз в год к приемке	
4. Оборудование моечных			
4.1.	Имеются инструкции по применению мою-	1 раз в месяц	

1	2	3	4
	щих средств, применяемых в данное время		
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	1 раз в год к приемке	
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	
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	1 раз в месяц	
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	
5. Санитарное состояние пищеблока			
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	ежедневно	
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	ежедневно	
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	
5.4.	Заклучен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся	1 раз в квартал	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	1 раз в месяц	
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	1 раз в квартал	
6. Рацион питания			
6.1.	Наличие примерного 10-дневного (20-дневного) меню, согласованного руководителем учреждения	1 раз в год	

1	2	3	4
6.2.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	1 раз в год	
6.3.	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (20-дневному) меню	ежедневно	
6.4.	Ежедневные рабочие меню-раскладки соответствуют примерному 10-дневному меню, составлены отдельно на два возраста	1 раз в месяц	
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	
6.6.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Не реже 1 раза в 2 недели	
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	
6.8.	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	ежедневно	
6.9.	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (Приложение № 6 [1])	ежедневно	
6.10.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1 раз в месяц	
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных ис-	1 раз в год	

1	2	3	4
	питаний		
7.2.	<p>Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:</p> <p>микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в год;</p> <p>калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год;</p> <p>микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год</p>	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	
8. Организация питания детей в группах			
8.1.	Буфетная:		
8.1.1	Имеются отдельные помещения / выделены зоны в групповых	1 раз в год к приемке	
8.1.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	1 раз в год к приемке	
8.1.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	1 раз в год к приемке	
8.1.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	1 раз в месяц	
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	
8.3.	Обеспеченность столовыми приборами из нержавеющей стали соответствует списочному составу детей в группе	1 раз в квартал	

1	2	3	4
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	
8.5.	Обеспечение питьевого режима		
8.5.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями:	ежедневно	
	использование бутилированной воды, кипяченой воды		
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня		
	обеспечение достаточного количества чистой посуды		
	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		
	замена кипяченой воды каждые 2 часа		
8.5.2.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	1 раз в квартал	
8.6.	Информация для родителей		
8.6.1.	Вывешивается ежедневное меню с указанием выхода блюд	1 раз в неделю	
8.6.2.	Выставлены материалы по организации рационального питания детей для родителей	1 раз в месяц	

<*> Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Действия по результатам проверок:

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

2. В соответствии с планом работы школы 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: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»