

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МБУ детского сада №116 «Солнечный»
Ладыка Е.Г. _____
№18 от «10» января 2022г.

ВЫПИСКА ИЗ ПРОГРАММЫ
производственного контроля за соблюдением санитарных правил
и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
МБУ детского сада №116 «Солнечный»

План и перечень мероприятий производственного контроля

Состояние помещений и оборудования пищеблока			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none">• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.• Ежемесячный контроль за функционированием:<ul style="list-style-type: none">— системы вентиляции;— приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание	Заведующий Зам.зав.по АХР Заведующий производством
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none">• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.• Исследования на наличие кишечной палочки других	Заведующий производством
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none">• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на	Зам.зав.по АХР Заведующий производством

4	Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	• Ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря	Зам.зав.по АХР Заведующий производством
5	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер	• Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер	Заведующий Зам.зав.по АХР Заведующий производством
Санитарные требования к организации питания воспитанников			
1	Наличие согласованного примерного 20 дневного меню	• Один раз в полугодие перед началом сезона	Заведующий производством
2	Профилактика дефицита йода	• Контроль за ежедневным использованием в	Заведующий производством
3	Витаминизация готовых блюд	• Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: — проведение витаминизации третьих блюд (вложение витамина С); — использование	Заведующий производством
4	Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический)	Заведующий производством
5	Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции (внешний вид, консистенция, вкусовые качества и др.) с заполнением бракеражного журнала	Заведующий производством
6	Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	Заведующий производством
7	Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора	Заведующий производством
8	Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания	На каждую партию товара	Заведующий производством Кладовщик

9	Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журналов: -состояния здоровья сотрудников пищеблока	Заведующий производством
Организация питания воспитанников в группах			
1	Создание санитарно-гигиенических условий организации питания	Ежемесячно	Зам.зав. по ВМР Зам.зав.по АХР Заведующий производством
2	Сервировка стола	Ежемесячно	Зам.зав. по ВМР Старший воспитатель
3	Согласованность действий взрослых при организации питания воспитанников	Ежемесячно	Зам.зав. по ВМР Старший воспитатель
4	Наличие информации для родителей по питанию	Ежемесячно	Зам.зав. по ВМР Старший воспитатель
Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке			
1	Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	Заведующий производством
2	Исследование на яйца гельминтов	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования,	Заведующий производством
3	Исследование на наличие кишечной палочки	Смывы с предметов окружающей среды, оборудования,	Заведующий производством
4	Исследования на стафилококк	• Смывы с предметов окружающей	Заведующий производством
5	Исследования на патогенную флору	• Смывы с предметов окружающей	Заведующий производством

Карта контроля по организации питания в группах МБУ детского сада №116 «Солнечный»
(корпус №____)

Направление контроля: «Организация питания воспитанников в группах»

Дата _____

№	Вопросы для изучения	Группа №						
1	Создание санитарно-гигиенических условий организации питания							
	-санитарное состояние группы							
	-соответствие мебели, посадка детей за столы							
	-выполнение режима питания							
	-соблюдение объема порций при раздаче детям							
	-маркировка посуды							
	-внешний вид и чистота посуды							
	-наличие ведра для отходов							
3	Сервировка стола							
	-учёт возраста детей при сервировке стола							
	-эстетика оформления							
	-бумажные салфетки на столах							
	-хлебницы							
	-отдельные тарелки для первого, второго блюда							
	-чашки (в соответствии с возрастом воспитанников)							
	-оценка деятельности дежурных							
4	Согласованность действий взрослых при организации питания воспитанников							
	-организация гигиенических процедур							
	-внешний вид детей, настроение							
	-обстановка в группе во время приёма пищи							
	-навыки пользования столовыми приборами							
6	Наличие информации для родителей по питанию							
	-соответствие меню дате							
	-консультации, рекомендации по питанию детей дошкольного возраста							

Вывод: _____

Рекомендации: _____

Ознакомлены: _____

Критерии оценки: ○ отлично ● хорошо ● удовлетворительно

Контроль проводит: ●



Заведующий



Зам. заведующего по АХР, заведующий хозяйством



Зам.заведующего по ВМР, старший воспитатель



Заведующий производством

Карта контроля по организации питания в группах МБУ детского сада №116 «Солнечный»
(корпус №____)








Направление контроля «Санитарные требования к организации питания воспитанников»

Вопросы для изучения	Дата контроля						
Наличие согласованного примерного 20 дневного меню							
Профилактика дефицита йода							
Витаминизация готовых блюд							
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов							
Бракераж готовой продукции							
Ведение и анализ накопительной ведомости							
Отбор и хранение суточной пробы							
Наличие сертификатов соответствия, качества удостоверений и ветеринарных свидетельств на поступающие продукты питания							
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока							

Вывод: _____

Рекомендации: _____

Ознакомлены: _____

- Критерии оценки:  отлично  хорошо  удовлетворительно
- Контроль проводит:
-  Заведующий
 -  Зам. заведующего по АХР, заведующий хозяйством
 -  Зам.заведующего по ВМР, старший воспитатель
 -  Заведующий производством

Карта контроля по организации питания в группах МБУ детского сада №116 «Солнечный»
(корпус №____)

Направление контроля «Состояние помещений и оборудования пищеблока»

Вопросы для изучения	Дата контроля						
Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока							
Санитарное состояние пищеблока							
Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования							
Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря							
Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер							
Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока							
Санитарное состояние пищеблока							
Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования							

Вывод: _____

Рекомендации: _____

Ознакомлены: _____

Критерии оценки:  отлично  хорошо  удовлетворительно

Контроль проводит:



Заведующий



Зам. заведующего по АХР, заведующий хозяйством



Зам.заведующего по ВМР, старший воспитатель



Заведующий производством

Карта контроля по организации питания в группах МБУ детского сада №116 «Солнечный»
(корпус №____)

Направление контроля «Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке»

Вопросы для изучения	Дата контроля						
Качество термообработки кулинарных изделий							
Исследование на яйца гельминтов							
Исследование на наличие кишечной палочки							
Исследования на стафилококк							
Исследования на патогенную флору							

Вывод: _____

Рекомендации: _____

Ознакомлены: _____

Критерии оценки:  отлично  хорошо  удовлетворительно

Контроль проводит:

- Заведующий
- Зам. заведующего по АХР, заведующий хозяйством
- Зам.заведующего по ВМР, старший воспитатель
- Заведующий производством