

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**

<b>Состояние помещений и оборудования пищеблока</b>			
1	Условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке.</li><li>• Ежемесячный контроль за функционированием:<ul style="list-style-type: none"><li>— системы вентиляции;</li><li>— приточно-вытяжная вентиляция пищеблока. Два раза в месяц техническое обслуживание</li></ul></li></ul>	Заведующий Зам.зав.по АХР Заведующий производством
2	Санитарное состояние пищеблока	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока.</li><li>• Исследования на наличие кишечной палочки других</li></ul>	Заведующий производством
3	Состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"><li>• Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на</li></ul>	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
<b>Санитарные требования к организации питания воспитанников</b>			
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
<b>Организация питания воспитанников в группах</b>			
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
<b>Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке</b>			
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	<b>Создание санитарно-гигиенических условий организации питания</b>						
	-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	<b>Сервировка стола</b>						
	-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	<b>Согласованность действий взрослых при организации питания воспитанников</b>						
	-организация гигиенических процедур						
	-внешний вид детей, настроение						
	-обстановка в группе во время приёма пищи						
	-навыки пользования столовыми приборами						
6	<b>Наличие информации для родителей по питанию</b>						
	-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							
Витаминоизация 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