

Заведующий



Утверждаю
Калябина Л.А./

**Программа производственного контроля
организации питания
МДОБУ «Великосельский детский сад № 14»**

Название объекта	МДОБУ «Великосельский детский сад № 14»
Адрес	152250 село Великое, ул. Ярославская, дом 1, Гаврилов – Ямский район, Ярославская область.
ФИО руководителя	Калябина Людмила Альбертовна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 59 от 01.09.2018года
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Нагрев в котельной
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная и принудительная в пищеблоке
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, продуктовый склад, мясной цех, рыбный цех, моечные.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется)

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние помещений.

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с учреждением
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража продовольственного сырья
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Кладовщик	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<i>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции.
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Медсестра Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.

2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>3. Контроль рациона питания воспитанников, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Медсестра	Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Повара	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Организация по техническому обслуживанию	Акты выполненных работ
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции .	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра	Сертификат соответствия Бракеражные журналы сырой и готовой продукции
<i>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i>				
4.1.	Помещение для хранения	Ежедневно	Кладовщик	Санитарный журнал

	продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.			пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Кладовщик, медсестра	Журнал температурного режима и относительной влажности.
<i>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Заведующий хозяйством. Заведующий.	Визуальный контроль
<i>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Медсестра. Заведующий хозяйством. Заведующий.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Медсестра. Заведующий хозяйством.	Визуальный контроль
<i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Медсестра. Заведующий хозяйством.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.

<i>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,</i>				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Медсестра Старший воспитатель	Списки детей. Журнал посещаемости.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Медсестра Старший воспитатель	Режим дня.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Воспитатели, младшие воспитатели	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции	Салаты, первые, вторые		1 раз в квартал	

	Микробиологические исследования проб готовых блюд	блюда, овощные блюда, напитки			Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем,	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2	Акт проверки

	показателям	доготовочном (выборочно)		раза в год	
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки

Г Р А Ф И К
проведения уборки помещений

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка в группах проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно

2	Уборка столов производится до и после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно санитарного минимума.	Ежедневно
4	Ветошь для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно санитарным правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи утилизируются в соответствии с санитар. правилами	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка цехов пищеблока и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка всех помещений	1 раз в месяц

График медицинских осмотров, а также профессиональной гигиенической подготовки

№	категория работников	медосмотр	санминимум
1	Заведующая	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Старший воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года

	Воспитатели	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Педагоги-специалисты	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Младшие воспитатели	1 раз в год	1 раз в год
	Старшая медсестра	1 раз в год	1 раз в год
2	Повара	1 раз в год	1 раз в год
	Заведующий хозяйством	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Кухонный рабочий	1 раз в год	1 раз в год
3	Дворник	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Сторож	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Рабочий комплексного обслуживания здания	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Слесарь-сантехник	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Машинист по стирке белья	1 раз в год	1 раз в 2 года
	Кастелянша	1 раз в год	1 раз в 2 года

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

8.1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 6 СП 2.3.6.1079-01);

8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение 9 СП 2.3.6.1079-01);

8.3. Журнал бракеража продовольственного сырья;

8.4. Личные медицинские книжки работников;

8.5. Санитарные паспорта на транспорт;

8.6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

8.7. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);

8.8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.).