

Утверждаю:  
заведующий МАДОУ  
Красноярский детский сад №4  
Кононец Л.В.  
2021 г.



**Примерная программа  
производственного контроля организации питания  
в муниципальном автономном дошкольном  
образовательном учреждении  
Красноярский детский сад №4**

| № п/п                             | Позиции  | Кратность проверки                     | Ответственное лицо | Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать) |
|-----------------------------------|--|--|--------------------|--|
| 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 | заведующий         | При наличии нарушений - Акты, п/п 1.1.-1.4.                        |
| 1.2.                              | прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года   | 1 раз в год                            | заведующий         | - II -   |
| 1.3.                              | наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год  | 1 раз в год                            | заведующий         | - II -   |
| 1.4.                              | своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года  | 1 раз в год                            | заведующий         | - II -   |
| 1.5.                              | Ведение гигиенического журнала.<br>Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей (Приложение № 1) | ежедневно                              | завхоз             | Отметка в журнале  |

|  |   |                 |                 |   |
|--|---|-----------------|-----------------|---|
| 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   | завхоз          |   |
| 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)<br>Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов) | 1 раз в месяц   | завхоз          | При наличии нарушений - Акты, справки, докладные п/п 2.1.-2.10. |
| 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 | заведующий      | - II -  |
| 2.4.   | Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера  | 1 раз в квартал | завхоз          | - II -  |
| 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 | завхоз          | - II -  |
| 2.6.   | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки   | 1 раз в месяц   | Завхоз<br>повар | - II -  |
| 2.7.   | Ежедневное ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (Приложение № 2 [1])   | 1 раз в месяц   | завхоз          |   |

|                                       |   |                       |                 |  |
|---------------------------------------|---|-----------------------|-----------------|--|
| 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         | завхоз          |  |
| 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;<br>наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства  | 1 раз в месяц         | завхоз          |  |
| 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         | Завхоз<br>повар |  |
| 3. Оборудование и инвентарь пищеблока |   |                       |                 |  |
| 3.1.                                  | Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой  | 1 раз в месяц         | повар           | При наличии нарушений -<br>Справка, п/п 3.1. |
| 3.2.                                  | Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии   | 1 раз в год к приемке | завхоз          | Акт готовности к новому уч.году              |
| 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 | завхоз          | Акт готовности к новому уч.году              |
| 4. Оборудование моечных               |   |                       |                 |  |

|                                   |  |                       |        |   |
|-----------------------------------|--|-----------------------|--------|---|
| 4.1.                              | Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время  | 1 раз в месяц         | завхоз | При наличии нарушений - Акты, п/п 4.1., 4.4., 4.5.  |
| 4.2.                              | Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками                              | 1 раз в год к приемке | завхоз | Акт готовности к новому уч.году                     |
| 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 | завхоз | Акт готовности к новому уч.году                     |
| 4.4.                              | Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре                         | 1 раз в месяц         | повар  | При наличии нарушений - Акты, справки п/п 4.4-4.5.  |
| 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         | повар  | -//-  |
| 5. Санитарное состояние пищеблока |  |                       |        |   |
| 5.1.                              | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте   | ежедневно             | повар  | При наличии нарушений - Акты, справки п/п 5.1.-5.6. |
| 5.2.                              | Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения   | ежедневно             | повар  | - И -   |
| 5.3.                              | Соблюдается график проведения генеральных уборок   | 1 раз в месяц         | повар  | - II -  |

|                   |  |                           |   |                                    |
|-------------------|--|---------------------------|---|------------------------------------|
|                   |  |                           | технолог                                    |                                    |
| 5.4.              | Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся   | 1 раз в квартал           | завхоз                                      |                                    |
| 5.5.              | Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте   | 1 раз в месяц             | повар                                       |                                    |
| 5.6.              | Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды   | 1 раз в квартал           | повар                                       |                                    |
| 6. Рацион питания |  |                           |   |                                    |
| 6.1.              | Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения   | 1 раз в год               | завхоз                                      | Наличие меню                       |
| 6.2.              | Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню  | 1 раз в год               | завхоз,<br>члены<br>бракеражной<br>комиссии | Наличие<br>технологических<br>карт |
| 6.3.              | Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному меню   | ежедневно                 | Бракеражная<br>комиссия                     | Запись в журнале                   |
| 6.4.              | Ежедневные рабочие меню-раскладки соответствуют примерному 10-дневному меню, составлены отдельно на два возраста   | 1 раз в месяц             | Бракеражная<br>комиссия                     | Запись в журнале                   |
| 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             | завхоз                                      | отчет                              |
| 6.6.              | Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале  | Не реже 1 раза в 2 недели | заведующий                                  | Запись в журнале                   |

|   |   |   |                      |                                 |
|---|---|---|----------------------|---------------------------------|
| 6.7.  | Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 [1]).<br>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   | Бракеражная комиссия | Запись в журнале                |
| 6.8.  | Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре + 2 - + 6 градусов  | ежедневно   | повар                | контроль                        |
| 6.9.  | В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (Приложение № 6 [1])  | ежедневно   | повар                | Контроль                        |
| 7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора |   |   |                      |                                 |
| 7.1.  | Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний   | 1 раз в год   | заведующий           | Наличие договора                |
| 7.2.  | Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:<br>микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в год;<br>калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год;<br>микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год<br>Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов 5 смывов 1 раз в год<br>Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям: по химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год | в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний | заведующий           | Наличие актов, отчет в ДО       |
| 8. Организация питания детей в группах                            |   |   |                      |                                 |
| 8.1.  | Буфетная:   |   |                      |                                 |
| 8.1.1   | выделены зоны в групповых   | 1 раз в год к приемке   | завхоз               | Акт готовности к новому уч.году |

|        |   |                       |        |   |
|--------|---|-----------------------|--------|---|
| 8.1.2. | Установлена трехсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы                       | 1 раз в год к приемке | завхоз | Акт готовности к новому уч.году           |
| 8.1.3. | Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды   | 1 раз в год к приемке | завхоз | Акт готовности к новому уч.году           |
| 8.1.4. | Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении  | 1 раз в месяц         | завхоз | Наличие инструкций                        |
| 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       | завхоз | Обеспеченность посудой                    |
| 8.3.   | Обеспеченность столовыми приборами из нержавеющей стали соответствует списочному составу детей в группе   | 1 раз в квартал       | завхоз | Обеспеченность приборами                  |
| 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         | завхоз | Наличие емкостей                          |
| 8.5.   | Обеспечение питьевого режима  |                       |        |   |
| 8.5.1. | Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями:   | ежедневно             | завхоз | Контроль за организацией питьевого режима |
|        | обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня  |                       |        | При наличии нарушений - справка.          |



|        |   |                |             |                      |
|--------|---|----------------|-------------|----------------------|
|        | обеспечение достаточного количества чистой посуды                             |                |             |                      |
|        | наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды          |                |             |                      |
|        | замена кипяченой воды каждые 2 часа   |                |             |                      |
| 8.6.   | Информация для родителей  |                |             |                      |
| 8.6.1. | Вывешивается ежедневное меню с указанием выхода блюд                          | 1 раз в неделю | воспитатель | Контроль,<br>справки |
| 8.6.2. | Выставлены материалы по организации рационального питания детей для родителей | 1 раз в месяц  | воспитатель | Контроль,<br>справки |

Действия по результатам проверок:

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

2. В соответствии с планом работы ДООУ 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:

[1] СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»