

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего МАДОУ
«Центр развития ребёнка – детский
сад № 35» г. Перми
от 09.01.2020г. № 1

План
производственного контроля организации питания в МАДОУ «Центр
развития ребёнка – детский сад № 35» г. Перми на 2019 - 2021 год

1 раз в год

№п/п	Позиции	Контролирующ ее лицо	Кратнос ть проверк и	Документ, фиксирующий результат
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1.	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Елышева В.И. /поставщик/ Заведующий ДОУ	1 раз в год	Документ об образовании
1.2.	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Елышева В.И. /поставщик/ Заведующий ДОУ	1 раз в год	Свидетельства о прохождении переподготовки
1.3.	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 19.1. [1])	Елышева В.И. /поставщик/ Заведующий ДОУ медицинский ра- ботник	1 раз в год	Медицинские книжки
1.4.	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 19.1. [1])	Елышева В.И. /поставщик/ Заведующий ДОУ медицинский ра- ботник	1 раз в год	Медицинские книжки
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 14.4. [1])	Елышева В.И. /поставщик/ Заведующий ДОУ медицинский ра- ботник	1 раз в год	Акт проверки
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Елышева В.И. /поставщик/ Завхоз	1 раз в год к приемке ДОУ	Протоколы
3.2.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п. 13.1 [1])	Елышева В.И. /поставщик/ завхоз	1 раз в год к приемке ДОУ	Акт/ справка
3.3.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п. 13.9 [1])	Елышева В.И. /поставщик/ завхоз	1 раз в год к приемке ДОУ	Акт проверки
3.4.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для	Елышева В.И. /поставщик/	1 раз в год к	Акт проверки

	просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 35 см от пола (п. 13.10 [1])	завхоз	приемке ДОУ	
4. Организация питания детей в группах				
4.1.	Буфетная:			
4.1.1	Имеются отдельные помещения / выделены зоны в групповых	Заведующий ДОУ, завхоз	1 раз в год к приемке	акт
4.1.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	Заведующий ДОУ, завхоз	1 раз в год к приемке	акт
4.1.3.	Имеются металлические касеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	Заведующий ДОУ, завхоз	1 раз в год к приемке	акт
5. Рацион питания				
5.1.	Наличие примерного 10-дневного (20-дневного) меню, согласованного руководителем учреждения (п. 15.3 [1])	Заведующий ДОУ, завхоз	1 раз в год к приемке	акт
5.2.	Наличие экспертного заключения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на примерное 10-дневное (20-дневное) меню. Согласно заключению отсутствуют отклонения от приложения 10 [1]	Заведующий ДОУ, завхоз	1 раз в год к приемке	заключение
6. Проведение Роспотребнадзором визуальных и лабораторных проверок учреждения				
6.1	Имеется договор учреждения с Роспотребнадзором о проведении лабораторных и визуальных проверок	Елышева В.И. /поставщик/ завхоз	1 раз в год к приемке	договор
6.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в год; калорийность, выходы и	Елышева В.И. /поставщик/ завхоз	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	протоколы

	соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год			
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

1 раз в 6 месяцев

№п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результат
1. Рацион питания				
1.1.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню (п.15.5 [1])	медицинский работник / ДОУ	2 раза в год	Технологические карты

1 раз в квартал

№п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результат
1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
1.1.	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	Елышева В.И./ завхоз	1 раз в квартал	Акт проверки/договор/ сопроводительные документы
2. Санитарное состояние пищеблока				
2.1.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации; работы по дезинсекции, дератизации проводятся регулярно в соответствии с договором (п. 17.18. [1])	Елышева В.И./ завхоз	1 раз в квартал	договор
3. Организация питания детей в группах				
3.1.	Буфетная:			
3.1.1.	Обеспеченность фаянсовой, фарфоровой или	завхоз	1 раз в квартал	акт

	стеклянной столовой посудой без сколов и трещин, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе (п. 13.13 [1])			
3.1.2.	Обеспеченность столовыми приборами из нержавеющей стали соответствует списочному составу детей в группе (п. 13.13 [1])	завхоз	1 раз в квартал	акт

1 раз в месяц

№п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результат
1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
1.1	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п. 14.1. [1])	Елышева В.И. / медицинский работник	1 раз в месяц	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов/акт
1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации) (п. 14.1. [1]) <*>. Хранение сопроводительных документов до полной реализации	Елышева В.И. / медицинский работник	1 раз в месяц	Акт проверки

	продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)			
1.3.	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	Елышева В.И. / завхоз	1 раз в месяц	Акт проверки/ договора
1.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п. 14.2. [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Елышева В.И. / медицинский работник/завхоз	1 раз в месяц	Акт проверки/ Журнал бракеража
1.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 14.2. [1])	Елышева В.И. / медицинский работник/завхоз	1 раз в месяц	Акт проверки/ Журнал температурного режима/фото
1.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям	Елышева В.И. / медицинский работник/завхоз	1 раз в месяц	Акт проверки/журнал температурного режима

	в журнале (п. 14.2. [1])			
1.7.	<p>Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см (п. 14.5. [1]); наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства (например, сухофрукты и фрукты отдельно от кондитерских изделий и круп)</p>	Елышева В.И. / медицинский работник/завхоз	1 раз в месяц	Акт проверки/фото
1.8.	<p>Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями пищеблока (п. 4.24-4.27 [1]) например, для пищеблока, работающего на полуфабрикатах: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы</p>	Елышева В.И. / медицинский работник/завхоз	1 раз в месяц	Акт проверки/накладные
2. Оборудование и инвентарь пищеблока				

2.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (гл. 13. [1])	Елышева В.И. / медицинский работник/завхоз	1 раз в месяц	Акт проверки/ фото
2.2.	Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное время (п. 13.14 [1])	Елышева В.И. / медицинский работник/завхоз	1 раз в месяц	Акт проверки/ инструкция
2.3.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 13.17 [1])	Елышева В.И. / завхоз	1 раз в месяц	Акт проверки/ фото
3. Санитарное состояние пищеблока				
3.1.	Соблюдается график проведения генеральных уборок (13.19. 17.6. [1])	Елышева В.И. / медицинский работник/завхоз	1 раз в месяц	Журнал уборок
3.2.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 4.28 [1])	Елышева В.И. / медицинский работник/завхоз	1 раз в месяц	Акт/фото
3.3.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие не менее 3 комплектов рабочей одежды на 1 человека (п. 19.5 [1])	Елышева В.И. / завхоз	1 раз в месяц	Акт/фото
4. Организация питания детей в группах				
4.1.	Буфетная:			
4.1.1.	Инструкции по режиму мытья столовой посуды. Инструкции по применению моющих средств, используемых в данном	Завхоз/медицинский работник	1 раз в месяц	Акт/инструкция

	учреждении			
4.2.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 (п. 13.18 [1])	Завхоз/медицинский работник	1 раз в месяц	Акт/фото
4.3.	Информация для родителей			
4.3.1	Материалы по организации рационального питания детей для родителей	методист	1 раз в месяц	Акт/фото
5. Рацион питания				
5.1.	Ежедневные рабочие меню-раскладки (п. 15.19. [1]): - соответствуют примерному 10-дневному меню - составлены отдельно на два возраста	Елышева В.И./завхоз	1 раз в месяц	Акт/ меню-раскладки
5.2.	Ведение накопительной ведомости: - оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней в граммах и % (Приложение 10 [1])	Елышева В.И./завхоз/ медицинский работник	1 раз в месяц	отчет
5.3	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	медицинский работник /комиссия	1 раз в месяц	Отметка в журнале/акт
5.4	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд (п. 14.23 [1])	медицинский работник / член комиссии	1 раз в месяц	Отметка в журнале
5.5	Выдача готовой пищи допускается только после снятия	медицинский работник / завхоз/ член комиссии	1 раз в месяц	Отметка в журнале

	пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов (п. 14.23 [1])			
5.6	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд (п. 14.23 [1])	медицинский работник / завхоз/ член комиссии	1 раз в месяц	акт
5.7	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (Приложение № 9 [1])	медицинский работник / завхоз	1 раз в месяц	акт
5.8	Проведение дополнительной витаминизации (С- витаминизация или ин- стантные витаминизированные напитки) (п. 14.21 [1])	медицинский работник	1 раз в месяц	Журнал витаминизации 3 блюда
6. Обеспечение питьевого режима				
6.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями (п. 14.26. [1]): - использование бутилиро ванной воды или кипяченной воды - обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	медицинский работник / завхоз/ методист	1 раз в месяц	акт

1 раз в неделю

№п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результат
1. Организация питания детей в группах				
1.1	Вывешивается ежедневное меню с указанием выхода блюд	Завхоз/методист	1 раз в неделю	акт

ежедневно

№п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результат
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1.	осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 19.3. [1])	медицинский работник	ежедневно	Журнал здоровья
2. Санитарное состояние пищеблока				
2.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п. 13.19 [1])	Елышева В.И/завхоз	ежедневно	Журнал уборок
2.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Елышева В.И/завхоз / медицинский работник	ежедневно	Журнал уборок/ журнал разведения и использования дезсредств
3. Рацион питания				
3.1	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (п. 14.24 [1])	медицинский работник	ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции