

Приложение 1
к Положению по организации
питания воспитанников в МАДОУ

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания
в МАДОУ «Центр развития ребёнка – детский сад № 35» г. Перми

№п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результат
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1.	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	поставщик / ДОУ	1 раз в год	Акт проверки
1.2.	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	поставщик / ДОУ	1 раз в год	Акт проверки
1.3.	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 19.1. [1])	поставщик / медицинский работник / ДОУ	1 раз в год	Акт проверки
1.4.	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 19.1. [1])	поставщик / медицинский работник / ДОУ	1 раз в год	Акт проверки
1.5.	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. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на	поставщик / медицинский работник	1 раз в месяц	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов

	пищеблок (п. 14.1 .[1])			
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, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации) (п. 14.1. [1]) <*>. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	поставщик / ДОУ / медицинский работник	1 раз в месяц	Акт проверки
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	поставщик / ДОУ	1 раз в месяц	Акт проверки
2.4.	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	поставщик / ДОУ	1 раз в квартал	Акт проверки
2.5.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (п. 14.2. [1]): наличие отметки о полной реализации	поставщик / ДОУ / медицинский работник	1 раз в месяц	Акт проверки

	продукта до конечного срока реализации			
2.6.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 14.2. [1])	поставщик / ДОУ / медицинский работник	1 раз в месяц	Акт проверки
2.7.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (п. 14.2. [1])	поставщик / ДОУ / медицинский работник	1 раз в месяц	Акт проверки
2.8.	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)	поставщик / ДОУ / медицинский работник	1 раз в месяц	Акт проверки
2.9.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями пищеблока (п. 4.24-4.27 [1]) например, для	медицинский работник / ДОУ	1 раз в месяц	Акт проверки

	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			
2.10	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 14.4. [1])	поставщик / ДОУ	1 раз в год	Акт проверки
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (гл. 13. [1])	поставщик / медицинский работник / ДОУ	1 раз в месяц	Акт проверки
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	поставщик / ДОУ	1 раз в год к приемке ДОУ	Протоколы
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п. 13.1 [1])	поставщик / ДОУ	1 раз в год к приемке ДОУ	Акт/ справка
3.4.	Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное время (п. 13.14 [1])	поставщик / ДОУ	1 раз в месяц	Акт проверки/инструкция
3.5.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п. 13.9 [1])	поставщик / ДОУ	1 раз в год к приемке ДОУ	Акт проверки
3.6.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и	поставщик / ДОУ	1 раз в год к приемке ДОУ	Акт проверки

	хранения посуды с высотой нижней полки не менее 35 см от пола (п. 13.10 [1])			
3.7.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 13.17 [1])	поставщик / ДОУ	1 раз в месяц	Акт проверки
4. Санитарное состояние пищеблока				
4.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п. 13.19 [1])	поставщик / ДОУ / медицинский работник	ежедневно	Журнал уборок
4.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	поставщик / ДОУ / медицинский работник	ежедневно	Журнал уборок
4.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок (13.19., 17.6. [1])	поставщик / ДОУ / медицинский работник	1 раз в месяц	Журнал уборок
4.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации; работы по дезинсекции, дератизации проводятся регулярно в соответствии с договором (п. 17.18. [1])	поставщик / ДОУ	1 раз в квартал	договор
4.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 4.28 [1])	поставщик / ДОУ	1 раз в месяц	акт
4.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие не менее 3 комплектов рабочей одежды на 1 человека (п. 19.5 [1])	поставщик / ДОУ	1 раз в месяц	акт
5. Организация питания детей в группах				
5.1.	Буфетная:			
5.1.1	Имеются отдельные помещения / выделены зоны в групповых	ДОУ	1 раз в год к приемке	акт
5.1.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна	ДОУ	1 раз в год к приемке	акт

	для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы			
5.1.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	ДОУ	1 раз в год к приемке	акт
5.1.4.	Инструкции по режиму мытья столовой посуды. Инструкции по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	ДОУ	1 раз в месяц	акт
5.2.	Обеспеченность фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе (п. 13.13 [1])	ДОУ	1 раз в квартал	акт
5.3.	Обеспеченность столовыми приборами из нержавеющей стали соответствует списочному составу детей в группе (п. 13.13 [1])	ДОУ	1 раз в квартал	акт
5.4.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 (п. 13.18 [1])	ДОУ	1 раз в месяц	акт
5.5.	Информация для родителей	ДОУ	Постоянно	
5.5.1	Вывешивается ежедневное меню с указанием выхода блюд	ДОУ	1 раз в неделю	акт
5.5.2	Материалы по организации рационального питания детей для родителей	ДОУ	1 раз в месяц	акт
6. Рацион питания				
6.1.	Наличие примерного 10- дневного (20- дневного) меню, согласованного руководителем учреждения (п. 15.3 [1])	ДОУ	1 раз в год к приемке	акт

6.2.	Наличие экспертного заключения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на примерное 10-дневное (20-дневное) меню. Согласно заключению отсутствуют отклонения от приложения 10 [1]	ДОУ	1 раз в год к приемке	акт
6.3.	Ежедневные рабочие меню-раскладки (п. 15.19. [1]): - соответствуют примерному 10-дневному меню - составлены отдельно на два возраста	ДОУ	1 раз в месяц	акт
6.4.	Ведение накопительной ведомости: - оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней в граммах и % (Приложение 10 [1])	ДОУ	1 раз в месяц	отчет
6.5.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню (п.15.5 [1])	медицинский работник / ДОУ	2 раза в год	акт
6.6.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	медицинский работник / ДОУ	1 раз в месяц	Отметка в журнале
6.7.	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд (п. 14.23 [1])	медицинский работник / ДОУ	1 раз в месяц	Отметка в журнале
6.8	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более	медицинский работник / ДОУ	1 раз в месяц	Отметка в журнале

	2 часов (п. 14.23 [1])			
6.9.	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд (п. 14.23 [1])	медицинский работник / ДОУ	1 раз в месяц	акт
6.10	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	акт
6.11	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (Приложение № 9 [1])	ДОУ	1 раз в месяц	акт
6.12	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) (п. 14.21 [1])	ДОУ	1 раз в месяц	акт
7. Проведение Роспотребнадзором визуальных и лабораторных проверок учреждения				
7.1	Имеется договор учреждения с Роспотребнадзором о проведении лабораторных и визуальных проверок	поставщик / ДОУ	1 раз в год к приемке	акт
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в год;	поставщик / ДОУ	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	протоколы

	калорийность, выходы и 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			
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1.	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 / ДОУ	1 раз в месяц	акт

<*> Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.
2. В соответствии с планом работы ДОУ обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором на оказание услуги по организации питания, вплоть до расторжения договора и др.

Ссылки:

[1] СанПиН 2.4.1.3049-13. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.