

Российская Федерация
Томская область Томский район
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад с. Октябрьское» Томского района
(МБДОУ «Детский сад с. Октябрьское» Томского района)
643583 Томская область, Томский район с. Октябрьское, ул. Заводская, 13
Телефон/факс: (3822) 925-369; e-mail: teremok.86@bk.ru

Заведующий  Утверждаю
/С.П. Величко/

От «22» декабря 2022г



Программа производственного контроля организации питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад с. Октябрьское» Томского района

Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	Пищеблок ДОУ
Адрес	Томская область, Томский район, с. Октябрьское, ул. Заводская, 13
ФИО Заведующего	Величко Светлана Петровна
Бракеражная комиссия (Приказ, состав)	Приказ № 94 от 23.12.2022г Члены комиссии: Барнашова Е.А- повар Дьячихина Т.А- повар Зачиняева Л.Н- медицинская сестра ОГАУЗ «СРБ» (по приглашению) Колесниченко С.А – кладовщик Харук Е.В- машинист по стирке и ремонту спецодежды (белья)
Размещение объекта	Пищеблок размещен в здании ДОУ
Холодное водоснабжение	Имеется, центральное
Горячее водоснабжение	Имеется, центральное
Отопление	Имеется, центральное
Вентиляция	Естественная, вытяжка в оконной фрамуге
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок совмещенный с холодным, горячим, мясным и рыбным цехами, моечные 2, складское помещение 1
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется)

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответствующей 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 столовой.



СПИСОК РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА

№	ФИО	Должность	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1	Борнашова Елена Андреевна	Повар		
2	Дьячихина Татьяна Анатольевна	Повар		
3	Колесниченко Светлана Анатольевна	Кладовщик		

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ГЕНЕРАЛЬНОЙ УБОРКИ СТОЛОВОЙ

№	Мероприятия	Сроки
1	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	Один раз в неделю.



План производственного контроля организации питания

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Соблюдение санитарного состояния помещения столовой	Пищеблок, подсобные помещения	Ежедневно	Кладовщик Бракеражная комиссия	Акт проверки
2.	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в полугодие	Бракеражная комиссия	Книга протоколов заседаний комиссии
3.	Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии плану размещения технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в год	Комиссия по приемке школы	Акт готовности к новому учебному году
4.	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Кладовщик	Бракеражный журнал
5.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Кладовщик	
7.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Кладовщик	Акт проверки
8.	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал «Гигиенический»
10.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования.	Пищеблок	1 раз в полугодие	Кладовщик Бракеражная комиссия	Акт проверки
11.	Контроль за организацией приема пищи учащимися	Санитарное состояние обеденного зала	обслуживание 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Протокол
12.	Контроль за отходами Маркировка тары, своевременный вывоз в теч. года	Маркировка тары, своевременный вывоз	в теч. года	Кухонный рабочий	
13.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	1 раз в год	Заведующий хозяйством	



	показателям					
7.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Лаборатория филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Томской области»	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	Лаборатория филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Томской области»	Акт проверки



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

1. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение 1 СП 2.3.6.1079-01);
2. Журнал учета температурного учета холодильного оборудования (приложение 2 СП 2.3/2.4.3590-20)
3. Журнал температуры и влажности в складских помещениях (приложение 3 СП 2.3/2.4.3590-20)
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение 4 СП 2.3/2.4.3590-20)
5. Журнал скоропортящейся пищевой продукции (приложение 5 СП 2.3/2.4.3590-20)
6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение 6 СП 2.3/2.4.3590-20)
7. Средне суточные наборы пищевой продукции (минимальные) (приложение 7 СП 2.3/2.4.3590-20)
8. Меню приготавливаемых блюд (приложение 8 СП 2.3/2.4.3590-20)
9. Масса порций для детей в зависимости от возраста детей (приложение 9 СП 2.3/2.4.3590-20)
10. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществ (приложение 10 СП 2.3/2.4.3590-20)
11. Таблица замены пищевых продуктов в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (приложение 11 СП 2.3/2.4.3590-20)
12. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (приложение 12 СП 2.3/2.4.3590-20)
13. Ведомость контроля за рационом питания (приложение 13 СП 2.3/2.4.3590-20)
14. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
15. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
16. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекции)

