

СОГЛАСОВАНО:
с поставщиком услуги организация питания
ООО «Альфа»

_____ К.Э. Дмитриев

Утверждена приказом от 10.09.2024г.
№ 059-08/233-01-21/4-219
«Об организации питания в МАДОУ «ЦРР – детский сад №371» г. Перми в 2024-2025 учебном году»
_____ И.Ю. Рожкова

ПРОГРАММА
Административного контроля организации питания
в МАДОУ «ЦРР – детский сад № 371» г. Перми
на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1	2	3	4	5
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1.	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	поставщик / ДОУ	1 раз в год	Акт к приемке (и при смене сотрудника)
1.2.	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	поставщик / ДОУ	1 раз в год	Акт (и при смене сотрудника)
1.3.	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	поставщик / медицинский работник (по согласованию) / ДОУ	1 раз в год	Акт (и при смене сотрудника)
1.4.	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	поставщик / медицинский работник (по согласованию)/ ДОУ	1 раз в год	Акт (и при смене сотрудника)
1.5.	Ведение гигиенического журнала .Осмотр работников пищеблока на	медицинский работник (по согласованию)	ежедневно	Отметка в гигиеническом журнале

1	2	3	4	5
	наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (приложение 1. [1])			
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение 5.[1])	поставщик / медицинский работник (по согласованию)	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля
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) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	поставщик / ДОУ / медицинский работник (по согласованию)	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля
2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов	поставщик / ДОУ	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля

1	2	3	4	5
	дительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах			
2.4.	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	поставщик / ДОУ	1 раз в квартал	Справка по итогам контроля
2.5.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок : наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	поставщик / ДОУ / медицинский работник (по согласованию)	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля
2.6.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (приложение 5 [1])	поставщик / ДОУ / медицинский работник (по согласованию)	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля
2.7.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (приложение 2 [1])	поставщик / ДОУ	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля
2.8.	Ежедневное ведение журнала учета температуры и	поставщик / ДОУ	1 раз в месяц	Справка по итогам кон-

1	2	3	4	5
	влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометра и термометра записям в журнале (Приложение № 3 [1])			троля
2.9.	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола; тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	поставщик / ДОУ	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля
2.10.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями пищеблока: полуфабрикаты высокой степени готовности, Мясо бескостное фасованное весом до 3х кг, Овощи чищенные, Рыба филе или потрошенная б/г	медицинский работник (по согласованию) / ДОУ	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	поставщик / медицинский работник (по согласованию) / ДОУ	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	поставщик / ДОУ	1 раз в год к приемке	Акт к приемке

1	2	3	4	5
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	Акт к приемке
3.4.	Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное время	поставщик / ДОУ	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля
3.5.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	поставщик / ДОУ	1 раз в год к приемке	Акт к приемке
3.6.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	поставщик / ДОУ	1 раз в год к приемке	Акт к приемке
3.7.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	поставщик / ДОУ	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля
4. Санитарное состояние пищеблока				
4.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	поставщик / ДОУ / медицинский работник (по согласованию)	ежедневно	Отметка в графике уборок
4.2.	Обработка технологического оборудования про-	поставщик / ДОУ / медицин-	ежедневно	Отметка в графике уборок

1	2	3	4	5
	водится по мере его загрязнения	ский работник (по согласованию)		рок
4.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	поставщик / ДОУ	1 раз в месяц	Отметка в графике ген уборок
4.4.	Заключено допсоглашение по возмещению расходов по договорам на проведение дезинсекции, дератизации; работы по дезинсекции, дератизации проводятся регулярно в соответствии с договором	поставщик / ДОУ	1 раз в квартал	Акты поставщика услуги дезинсекции, дератизации
4.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	поставщик / ДОУ	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля
4.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие не менее 3 комплектов рабочей одежды на 1 человека	поставщик / ДОУ	1 раз в квартал	Справка по итогам контроля
5. Организация питания детей в группах				
5.1.	Буфетная:			
5.1.1	Имеются помещения / выделены зоны в групповых	ДОУ	1 раз в год к приемке	Акт приемке
5.1.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	ДОУ	1 раз в год к приемке	Акт к приемке
5.1.3.	Имеются металлические	ДОУ	1 раз в год к	Акт к приемке

1	2	3	4	5
	кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды		приемке	
5.1.4.	Инструкции по режиму мытья столовой посуды. Инструкции по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	ДОУ	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля
5.2.	Обеспеченность фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	ДОУ	1 раз в квартал	Справка по итогам контроля
5.3.	Обеспеченность столовыми приборами из нержавеющей стали соответствует списочному составу детей в группе	ДОУ	1 раз в квартал	Справка по итогам контроля
5.4.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	ДОУ	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля
5.5.	Информация для родителей			
5.5.1.	Вывешивается ежедневное меню с указанием выхода блюд	ДОУ	1 раз в неделю	
5.5.2.	Материалы по организации рационального питания детей для родителей	ДОУ	ежеквартально	Справка по итогам контроля

1	2	3	4	5
6. Рацион питания				
6.1.	Наличие примерного 10-дневного (20-дневного) меню, согласованного руководителем учреждения	ДОУ	1 раз в год к приемке	Акт к приемке
	Ежедневные рабочие меню-раскладки :			
6.2.	- блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному меню	ДОУ	ежедневно	Справка по итогам контроля
6.3.	-меню раскладки составлены отдельно на два возраста, соответствуют примерному 10-дневному меню	ДОУ	1 раз в квартал	Справка по итогам контроля
6.4.	Ведение накопительной ведомости: - оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней в граммах и % (Приложение 13[1])	ДОУ	1 раз в квартал	Накопительные ведомости
6.5.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню (п. 15.5 [1])	ДОУ	2 раза в год	Справка по итогам контроля
6.6.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	медицинский работник (по согласованию) / ДОУ	Не реже 2 раза в месяц	Справка по итогам контроля
6.7.	Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции (Приложение	медицинский работник (по согласованию) /	ежедневно	Бракеражный журнал

1	2	3	4	5
	№ 4 [1]). 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]	ДОУ		
6.9.	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд	медицинский работник (по согласованию) / ДОУ	Не реже 1 раза в месяц	Справка по итогам контроля
6.10.	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	медицинский работник (по согласованию)	ежедневно	
6.11.	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (Приложение 6 [1])	ДОУ	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля
6.12.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	ДОУ	1 раз месяц	Справка по итогам контроля
7. Проведение Роспотребнадзором визуальных и лабораторных проверок учреждения				
7.1.	Имеется договор поставщика питания с Роспотребнадзором о проведении лабораторных и визуальных проверок	поставщик / ДОУ	1 раз в год к приемке	Акт к приемке
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабора-	поставщик / школа	в соответствии с про-	Акты лабораторных иссле-

1	2	3	4	5
	<p>торно-инструментальных исследований:</p> <p>микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в год;</p> <p>калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год;</p> <p>микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год</p>		граммой проведения лабораторных испытаний	дований
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями	медицинский работник (по согласованию) / ДОУ	1 раз в неделю	Справка по итогам контроля
	использование кипяченной воды	медицинский работник (по согласованию)/ ДОУ	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня	медицинский работник (по согласованию)/ ДОУ	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля
	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	медицинский работник (по согласованию)/ ДОУ	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля
	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	медицинский работник (по согласованию)/ ДОУ	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля

1	2	3	4	5
	Регулярная замена кипяченой воды	медицинский работник (по согласованию)/ ДООУ	1 раз в месяц	Справка по итогам контроля

 <*> 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 ДООУ 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 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».