



УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МКДОУ «Детский сад №12

г. Беслана»

М.Б. Меликова

12 января 2015г.



**Программа производственного контроля
организации питания
в МКДОУ «Детский сад №12 г. Беслана»**

Цель:

1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания воспитанников.

Основные задачи:

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания воспитанников;
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока МКДОУ.
3. Повышение культуры питания.
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и воспитанников о необходимости горячего питания.
6. Выполнение правил и нормативов Сан ПИН 2.4.1.3049-13
7. Организация питьевого режима.
8. Взаимодействие семьи и ДОУ в решении вопросов питания.

**Характеристика условий размещения объекта питания
МКДОУ «Детский сад №12 г. Беслана»**

Название объекта	Столовая ДОУ
Адрес	г. Беслан ул.Ленина,103
ФИО директора	Меликова Марина Борисовна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ №72/5 от 22.08.2014г. (Кайтукова Р.Г., Самвельян З.В., Карсанова М.З.)
Размещение объекта	Столовая размещена здании ДОУ
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное, газовое, от своей котельной
Вентиляция	Вытяжная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, продуктовый склад
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется)

Контролируется:

- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной 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 столовой МКДОУ**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Ханаева В.С.	13.03.1991г.	повар	3 год	14.08.2014	31.09.2014
2.	Сланова Р.Г	24.01.1960г.	повар	32 лет	09.09.2014	14.05.2014
3.	Дзуцева А.А.	12.04.1967г.	повар	29 лет	03.09.2014	21.03.2014

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	Медсестра	
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	2 раза в год	Медсестра	Личная медицинская книжка
3	Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии с планом размещения технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в год	Заведующая Зав. по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
4	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Заведующий Медсестра кладовщик	Журнал контроля качества поступающего сырья и продуктов
5	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Заведующий Медсестра кладовщик	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
7	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	пищеблок		Зав.столовой (повар)	Акт проверки
8	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые	Персонал пищеблока	Ежедневно	медсестра	Журнал «Здоровье»

	заболевания				
9	Соблюдение личной гигиены воспитанников перед приемом пищи	умывальная	Ежедневно	Воспитатель Медсестра Мл.воспитатель	
10	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зав по АХЧ Заведующая	Акт проверки
11	Контроль за организацией приема пищи воспитанниками	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание	1 раз в месяц	Заведующая Ст. воспитатель Медсестра	Протокол

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Первые, вторые блюда, напитки		1 раз в квартал	Медсестра Заведующая	АКТ проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Медсестра Заведующая	АКТ проверки
3	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям-2 раз в год, микробиологическим показателям – 4 раза в год		АКТ проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие	Объекты производственного окружения, руки	10 смывов	4 раз в год		АКТ проверки

	санитарно-показатель ной микрофлоры (БГКП)	и спецодежда персонала			
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	4 раз в год	АКТ проверки
6	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодны й и теплый периоды)	АКТ проверки
7	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	АКТ проверки
8	Дератизация	Рабочее место	4	4раза в Год(1раз в квартал)	АКТ проверки

Разработала: Заведующая _____ М.Б. Меликова