

В.А. Полеенко

**МАДО
У ЦРР
№019**

Подписки: МАДОУ ЦРР №19
DN, STREET-ул. 3 Березовой,
д.1*, №19, Зеленоград,
Татарстанская, СМ-МАДОУ ЦРР
№19, ИИН-0023390202240,
О-МАДОУ ЦРР №19,
Lst: М.Республика, S-23
Краснодарский край, О-С.У,
E-mail: ykshchuk@mail.ru,
OPR=H14233900000033,
СНИЛС-005640050005, G-Викторье
Александровна
Основание: Я являюсь автором
этой формы
Местоопубликования:
Дата: 2021-03-18 08:47:31

Программа

на 2021 год:

Осуществление контроля за правильной организацией питания воспитанников, качеством поставляемых продуктов питания и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

- Помещения пищеблока
- Групповые помещения
- Технологическое оборудование
- Рабочие места
- Сырье, готовая продукция
- Отходы производства

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки продуктов питания
- Показатели качества и безопасности продуктов
- Полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах
- Поточность приготовления продуктов питания
- Качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях
- Условия и сроки хранения продуктов
- Условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке, групповых помещениях

- Соблюдение требований и норма СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции
- Исправность холодильного, технологического оборудования
- Контроль личной гигиены, прохождение гигиенической подготовки и аттестации медицинского осмотра. Вакцинация сотрудников ДООУ.
- Дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

Нормативно правовые акты:

Федеральные законы

1. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
2. Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об Образовании в Российской Федерации»
3. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
4. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «об основах здоровья граждан в Российской Федерации»
6. Федеральный закон от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
7. Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоке и молочную продукцию»
8. Федеральный закон от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
9. Федеральный закон от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из овощей и фруктов».

Ведомственные нормативные акты

1. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»
2. Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 мая 2007 г. № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»

3. Приказ Минздравсоцразвития России и Министерства России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

1. Санитарные правила и Нормативы СанПиН 2.3.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»
2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36)30
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 № 59)
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003г. № 98)
5. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
6. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299)
7. Постановление от 28 сентября 2020 г. № 28 Об утверждении СП 2.4.3.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Методические рекомендации и указания

1. Методические указания МУК 2.3.2.721-98 «2.3.2. Пищевые продукты и пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище» (утверждены Главным Государственным санитарным врачом Российской Федерации 15 октября 1998 г.)

2. Методические рекомендации по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (утверждены приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213 н/178)

Ответственный за организацию производственного контроля

Заместитель заведующий по АХР

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению контроля

- Заведующий
- Медицинская сестра
- Кладовщик
- Заместитель заведующий по АХР
- Старший воспитатель
- Педагоги групп

**ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В
ДОУ**

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	Заведующий, контрактный управляющий	Контракты на поставку продуктов питания
1.2	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Комиссия по питанию	Накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по питанию	Претензионное письмо (АКТ)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				

2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Наличие маркировки на пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по питанию	Меню
3.2	Наличие технологической и нормативно технической документации	Постоянно	Комиссия по питанию	Технологические карты
3.3	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Комиссия по питанию	Меню
3.4	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Комиссия по питанию	Технологические карты
4.Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Комиссия по питанию	Журналы
4.2	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по питанию	Журналы
5.Контроль за условиями труда состоянием производственной среды				

5.1	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по питанию	Визуальный контроль
5.2	Условия труда, производственная среда групповой, буфетной	Ежедневно	Комиссия по питанию	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений				
6.1	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных	1 раз в неделю	Комиссия по питанию	Визуальный контроль
6.2	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Комиссия по питанию	Визуальный контроль
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемиологических мероприятий				
7.1	Сотрудники пищеблока, помощники воспитателей	Ежедневно	Комиссия по питанию	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2	Соблюдение противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, групповых	1 раз в неделю	Комиссия по питанию	Инструкции, журнал генеральной уборки, журнал учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования
8. Контроль за контингентом воспитанников, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи				
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по питанию	Приказ об организации

				питания, списки детей питающихся бесплатно, подтверждающие ся документы об организации индивидуального питания
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по питанию	График приема пищи
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по питанию	Акты по проверке организации питания