

УТВЕРЖДЕНО:



Навьяйле Г.Э.

Приказ №22 от 01.08.2016 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
В МКДОУ «ТАЛОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО»

С. Таловка 2016г.

### Характеристика условий размещения объекта питания ОУ

Название объекта	Пищеблок детского сада
Адрес	68861 Камчатский край Пенжинский район с.Таловка ул.Советская,9
ФИО руководителя школы	Навьяйле Галина Эвичановна
Бракеражная комиссия (Приказ, состав)	Некрасов И.А., Навьяйле Г.Э., Файрушина Н.Ф.
Размещение объекта	Здание интерната МОУ «Таловская средняя школа»
Холодное водоснабжение	Скважина
Горячее водоснабжение	Электрический водонагреватель на 50 литров
Отопление	Бойлерное
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Обеденный зал, цех сырой продукции, цех приготовления, моечная, склад
Доставка продуктов	Кладовщик Черкалова Л.А.

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;

- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- санитарное состояние столовой и пищеблока.

#### Список работников столовой

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1	Энпена Д.Н.	30.01.1981	повар	14 лет	Сентябрь 2016	июнь 2016
2	Черкалова И.С.	29.06 .1984	Подс. рабочий кухни	3 г.	Сентябрь 2016	июнь 2016

#### План производственного контроля организации питания

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Ответственный	Учётно-отчётная форма
1	Соблюдение санитарного состояния помещения столовой	Обеденный зал, пищеблок, подсобные помещения	Ежедневно	Кухонный рабочий	Журнал проверки санитарного состояния
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	завхоз	Книга протоколов заседаний, комиссий
3	Контроль над устройством и планировкой столовой в соответствии с планом размещения технологического и	пищеблок	1 раз в год	Комиссия по приемке детского сада	Акт готовности к учебному году

	холодильного оборудования				
4	качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	ежедневно	Кладовщик, медработник	Бракеражный журнал
5	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование. Подсобные помещения	ежедневно	кладовщик	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	ежедневно	медработник	
7	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	медработник	Отметка в журнале
8	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	Персонал пищеблока	ежедневно	медработник	журнал
9	Соблюдение личной гигиены воспитанников перед приёмом пищи	ежедневно	ежедневно	воспитатели	
10	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	пищеблок	1 раз в год	завхоз	Акт проверки
11	Контроль за организацией воспитанниками приёма пищи	Санитарное состояние обеденного	постоянно	Заведующая. Воспитатели, медработник	Протокол

		зала, обслуживание			
12	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Завхоз	
13	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Личные медицинские книжки	2 раза в год	медработник	

### Лабораторный контроль

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, вторые блюда, гарниры., соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приёма пищи	1 раз в сезон
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	обед	3-4 блюда	1 раз в сезон
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1блюдо	1 раз в сезон
Микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в сезон

микрофлоры (БГКП)			
-------------------	--	--	--