



Утверждаю  
Директор  
МКОУ «Опоченский ЦО»:  
Г. П. Потоцкий/

Программа производственного контроля  
организации питания воспитанников структурных подразделений  
дошкольного образования  
МКОУ «Опоченского центра образования»  
на 2017-2018 учебный год.

**Характеристика условий размещения объекта питания  
МКОУ « Опоченский центр образования» детский сад « Колокольчик»**

Название объекта	Детский сад « Колокольчик», пищеблок
Адрес	Тульская обл., Дубенский район, с/п. Поречье, ул. Мира, д.5
ФИО руководителя структурного подразделения	Кулагина Наталья Евгеньевна
ФИО организ. питания в столовой	Бухаленкова Елена Владимировна
ФИО пожара	Левкина Елена Михайловна
Бракорражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № _____ от _____ 20____ г Бухаленкова Е.В., Маргунова Н.В., Гольцева Н.А.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен 1 водонагреватель
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная, приточно-вытяжная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, продуктовый склад, моечные.
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется)

**Контролируем:**

- 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 пищеблока МКОУ «ОПОЧЕНСКИЙ ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ» детский сад «Колокольчик»**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медицинского осмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Девкина Елена Михайловна	03.05.1960г.	Повар	36 лет		30.11.2017г.
2.	Бухаленкова Елена Владимировна	12.10.1970г.	Завхоз, подсобный рабочий			30.11.2017г.

## План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<i>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с предприятием питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные, Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<i>2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</i>				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с ЦГСЭН
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
<i>3. Контроль рациона питания воспитанников, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</i>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с ЦГСЭН, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за	Сборник рецептов.

	технологической документации.		организацией и качеством питания	Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блод.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
<i>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).</i>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима и относительной влажности.
<i>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</i>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
<i>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</i>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Визуальный контроль

			Питания.	
<i>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</i>				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
<i>8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и личной гигиеной лиц обучающихся.</i>				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Табель посещаемости
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Распорядок дня
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	

### Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект (обследований)	исследования	Кол-во, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		месяц	1 раз в квартал	Акт проверки

	готовых блюд						
2	Калорийность, выход блюда и соответствие химического состава блюда рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследу емого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки		
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки		
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки		
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки		
6	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, подготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологич еским показателям - 2 раза в год	Акт проверки		
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	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	Акт проверки		

			оборудования, являющегося источником шума	
--	--	--	---	--

**Г Р А Ф И К  
проведения генеральной уборки пищеблока**

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений.	1 раз в месяц



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

- 8.1. Журнал здоровья. (приложение СанПин 2.4.1.3049-13)
- 8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение СанПин 2.4.1.3049-13)
- 8.3. Журнал учета проведения витаминизации третьих блюд.
- 8.4. Личные медицинские книжки работников;
- 8.5. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 8.6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 8.7. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть); бракеражный журнал,
- 8.8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)
- 8.9. Договора на продукты питания,
- 8.10. Журнал температурного режима холодильного оборудования,

**Характеристика условий размещения объекта питания  
МКОУ « Опоченский центр образования» детский сад « Солнышко»**

Название объекта	Детский сад « Колокольчик», пищеблок
Адрес	Тулская обл., Дубенский район, с.Опочня, ул. Урожайная, д.18
ФИО руководителя структурного подразделения	Кулагина Наталья Евгеньевна
ФИО организ.питания в столовой	Мотылева Олеся Сергеевна
ФИО повара	Кашенцева Елена Ивановна
Брачеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № _____ от _____ 20____ г Мотылева О.С., Кулагина Н.Е., Кашенцева Е.И.
Размещение объекта	Столовая размещена в здании
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен 1 водонагреватель
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная, приточно-вытяжная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, продуктовый склад, мусочные.
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 пищеблока МКОУ «ОПОЧЕНСКИЙ ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ» детского сада «Солнышко»**

№ п/п	ФИО	Дата рождения	Должность	Стаж работы	Дата последнего медосмотра	Дата последнего гигиенического обучения
1.	Кашенцева Елена Ивановна	31.01.1961г.	Повар			30.01.2017г.
2.	Мотылева Олеся Сергеевна	12.07.1974г.	Завхоз, подсобный рабочий			12.05.2017г.

## План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия .	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с предприятием питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт ( при выявлении нарушений условий транспортировки)
<b>2. контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с ЦГСЭН
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
<b>3. Контроль рациона питания воспитанников, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</b>				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с ЦГСЭН, ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за	Сборник рецептур.

	технологической документации.		организацией и качеством питания	Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинтарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинтарной продукции).</b>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима и относительной влажности.
<b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.</b>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Визуальный контроль

				питания.			
<b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>							
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников.	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.		
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.			
<b>8. Контроль за количеством питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.</b>							
8.1.	Колитингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Табель посещаемости			
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Распорядок дня			
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.				

### Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследованья)	Количество исследований, не менее	Периодичность	Учелно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки	1 раз в квартал	Акт проверки	

	готовых блюд						
2	Качерийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки		
3	Контроль проходимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Акт проверки		
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГ ЖП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки		
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки		
6	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, дотоговоочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год	Акт проверки		
7	Исследования параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки		
8	Исследования 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	Акт проверки		

			оборудования, являющегося источником шума	
--	--	--	---	--

**Г Р А Ф И К  
проведения генеральной уборки пищеблока**

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений.	1 раз в месяц



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

- 8.1 Журнал здоровья.
- 8.2. Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (приложение СанПин 2.4.1.3049-13)
- 8.3. Журнал учета проведения витаминизации третьих блюд.
- 8.4. Личные медицинские книжки работников;
- 8.5. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 8.6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
- 8.7. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть); Бракеражный журнал,
- 8.8. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)
- 8.9. Договора на продукты питания,
- 8.10. Журнал температурного режима холодильного оборудования,