

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
при организации питания в МКДОУ д/с № 485

1. Производственный контроль за организацией питания
и производством кулинарной продукции

Объекты контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля (в т.ч. ККТ)	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетно-отчетной документации
Качественный и количественный состав рациона, питания, соблюдение возрастных физиологических норм суточной потребности в основных пищевых веществах	Наличие примерного десятидневное меню соответствующего рекомендациям приложения 11 СанПиН 2.4.1.1249-03	1 раз в год	Документальный контроль наличия меню, согласованного с органами Роспотребнадзора	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал контроля наличия обязательных документов
	Использование кулинарных блюд и продуктов разрешенных для питания детей в ДОУ	ежедневно	При входном и выходном контроле на соответствие требованиям п.2.10.34 п.2.10.35 СанПиН 2.4.1.1249-03	Медсестра Овчинникова Т.В.	Бракеражный журнал готовых блюд; Журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья
	Режим питания, распределение суточной калорийности рациона	Ежедневно	Визуальный и документальный контроль на соответствие требованиям п.2.10.15 СанПиН 2.4.1.1249-03	Медсестра Овчинникова Т.В.	Накопительная ведомость
	Соблюдение примерного меню. Соблюдение правил замены продуктов на равноценные	Ежедневно	Визуальный и документальный контроль на соответствие требованиями п. 2.10.22, 2.10.18 и приложения 12 СанПиН 2.4.1.1249-03	Медсестра Овчинникова Т.В.	Бракеражный журнал готовых блюд
Качественный и количественный состав рациона, питания, соблюдение	Выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного	1 раз в неделю	Расчетным методом для определения соответствия	Медсестра Овчинникова Т.В.	Накопительная ведомость

возрастных физиологических норм суточной потребности в основных пищевых веществах	ребенка		рациона требованиям приложения 10 СанПиН 2.4.1.1249-03		
	Выполнение нормы получения основных пищевых ингредиентов на 1 ребенка (калорийность, количество белков, жиров, углеводов)	1 раз в месяц	Расчетным методом, по итогам накопительной ведомости соответствии с требованиями п.2.10.21 СанПиН 2.4.1.1249-03	Медсестра Овчинникова Т.В.	Накопительная ведомость
Профилактика недостаточного поступления йода	Использование при приготовлении пищи йодированной соли	При проведении входного контроля	Визуальный и документальный контроль на соответствие требованиям п. 2.10.33 СанПиН 2.4.1.1249-03	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья
Профилактика авитаминозов	Витаминизация холодных напитков аскорбиновой кислотой, соблюдение технологии витаминизации	Ежедневно	Визуальный контроль на выполнение требований п.2.10.20 СанПиН 2.4.1.1249-03	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал витаминизации
Обеспечение питьевого режима	Использование для питья и приготовления пищи доброкачественной воды, отвечающее санитарным требованиям (СанПиН 2.1.4.1074-01)	1 раз в год	Лабораторный контроль физико-химических и микробиологических показателей воды из распределительной системы на пищеблоке, медицинском кабинете и в групповой ячейке	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля
4.2. Входной производственный контроль					
Транспортировка сырья и пищевых продуктов	Санитарное содержание и обработка транспорта. Наличие медицинских книжек у персонала и санитарного паспорта на	ежедневно	Документальный и визуальный контроль на соответствие п.7.1., 7.2., 7.3 СанПиН 2.3.6.1079-01	Зам. зав. по АХР Прищепова Н.П.	Журнал визуального контроля

	транспортные средства для перевозки пищевых продуктов				
	Соблюдение правил транспортировки продуктов	ежедневно	Визуальный контроль на соответствие п.7.4.-7.6 СП 2.3.6.1079-01	Зам. зав. по АХР Прищепова Н.П.	Журнал визуального контроля
Использование качественных и безопасных продуктов, и продовольственного сырья	Оценка доброкачественности и сырых продуктов, поступающих в детский сад (бракераж)	Ежедневно при приеме продуктов	Органолептическая оценка доброкачественности Соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям, наличие и правильность оформления товарно-сопроводительной документации	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья; Журнал контроля наличия обязательных документов

4.3. Контроль сроков годности и условий хранения продуктов

Режим и условия хранения продуктов	Температурный и влажностный режим хранения	1 раз в неделю	Замеры температуры и относительной влажности в холодильных камерах и складских помещениях	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах
	Контроль условий хранения продуктов, соблюдение правил товарного соседства. Соответствие условий и режима хранения продуктов требованиям производителя	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие требованиям пп.3.1.,3.3 СанПиН 2.3.2.1324-03, а также в соответствии с маркировкой и удостоверениям и о качестве и безопасности	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал визуального контроля
	Контроль сроков годности продуктов	1 раз в неделю	Контроль в соответствии с маркировкой и удостоверениям и о качестве и безопасности, а также на соответствие требованиям	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья

			приложения 14 СанПин 2.4.1.1249-03		
4.4. Контроль технологических процессов					
Соблюдение гигиенических требований к технологическим процессам приготовления пищи	Соблюдение правила раздельной обработки сырых и вареных продуктов	1 раз в неделю	Визуальный контроль на выполнение требований п. 6.3. СанПиН 2.3.6.1079-01	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал визуального контроля
	Обработка и приготовление овощей и фруктов	1 раз в неделю	Визуальный контроль на выполнение требований п. 2.10.31 СанПиН 2.4.1.1249-03	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал визуального контроля
	Длительность и режим тепловой обработки продуктов	1 раз в неделю	Хронометраж технологических процессов на соответствие п. 2.10.30 СанПиН 2.4.1.1249-03	Медсестра Овчинникова Т.В.	Производственный журнал
	Температурный режим обработки продуктов	2 раза в год	Замеры t° в тепловом оборудовании и в толще приготавливаемых кулинарных изделий на соответствие требованиям п. 2.10.30 СанПиН 2.4.1.1249-03	Медсестра Овчинникова Т.В.	Производственный журнал
4.4. Приемочный производственный контроль					
Доброкачественность готовой пищи, соответствие меню	Оценка вкусовых качеств, готовности блюд. Выполнение меню, выход блюда, правильность кулинарной обработки. Разрешение выдачи готовых блюд только после снятия пробы	Каждый прием пищи	Органолептическая и визуальная оценка	Медсестра Овчинникова Т.В.	Бракеражный журнал готовых блюд
	Соблюдение сроков отпуска блюд после приготовления	ежедневно	Хронологический и визуальный контроль соответствия требованиям п.2.10.32. СанПин	Медсестра Овчинникова Т.В.	Бракеражный журнал готовых блюд

			2.4.1.1249-03		
Суточная проба	Соблюдение правил отбора и хранения суточной пробы	Ежедневно, каждый прием пищи	Визуальный контроль на соответствие требованиям п.2.10.23 СанПин 2.4.1.1249-03	Медсестра Овчинникова Т.В.	Бракеражный журнал готовых блюд
	Микробиологические параметры готовой продукции	1 раз в год	Бактериологическое исследование готовых блюд	Аккредитованная лаборатория по договору	Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля
4.5. Контроль санитарно-технического состояния пищеблока					
Оборудование	Исправность технологического оборудования, в т.ч. теплового и холодильного	1 раз в месяц	Инструментальный (замеры температуры) и визуальный контроль	Зам. зав. по АХР Прищепова Н.П.	Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля
	Использование оборудования, инвентаря и посуды, соответствующей гигиеническим требованиям	1 раз в год и при покупке нового оборудования	Контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность	Зам. зав. по АХР Прищепова Н.П.	Журнал контроля наличия обязательных документов
	Наличие и санитарное состояние необходимого оборудования, инвентаря, посуды, тары	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие требованиям п.2.10.1., 2.10.2, 2.10.3, 2.10.5, приложения 7 СанПиН 2.4.1.1249-03	Зам. зав. по АХР Прищепова Н.П.	Журнал визуального контроля; Журнал контроля обязательных документов
	Санитарное состояние и наличие необходимого количества комплектов столовой и чайной посуды, наличие отдельной посуды для персонала	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие п.2.10.2, 2.10.8, приложения 7 к СанПиН 2.4.1.1249-03	Зам. зав. по АХР Прищепова Н.П.	Журнал визуального контроля
Проведение ремонтных работ	Использование разрешенных санитарными правилами строительных и отделочных материалов	Во время проведения ремонтных работ	Контроль наличия санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии стройматериалов в требованиям, предъявляемым к предприятиям	Зам. зав. по АХР Прищепова Н.П.	Журнал контроля наличия обязательных документов

			общественного питания		
	Проветривание помещений после окончания ремонтных работ. Недопущение проведения ремонтных работ в во время технологических процессов	Во время проведения ремонтных работ	Визуальный контроль	Зам. зав. по АХР Прищепова Н.П.	Журнал визуального контроля
1.6. Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения					
Санитарная обработка предметов производственного окружения на пищеблоке и в буфетных	Контроль температуры горячей воды в точке разбора	2 раза в год	Замеры температуры воды на соответствие п.2.10.5 СанПиН 2.4.1.1249-03	Зам. зав. по АХР Прищепова Н.П.	Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля
	Режим мытья и обработки посуды и инвентаря, оборудования	1 раз в месяц	Визуальный контроль и замеры температуры воды в моечных ваннах на соответствие требованиям п.6.14, 6.15, 6.16, 6.17 СанПиН 2.3.6.1079-01	Зам. зав. по АХР Прищепова Н.П.	Журнал визуального контроля
	Использование разрешенных моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие п.2.10.4 СанПиН 2.4.1.1249-03	Зам. зав. по АХР Прищепова Н.П.	Журнал визуального контроля
	Наличие инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря и доведение ее до сведения персонала	1 раз в месяц	Контроль наличия инструкции, аттестация персонала	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал контроля санитарно-гигиенических знаний и навыков персонала
	Соблюдение условий хранения посуды и инвентаря	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие требованиям п. 6.18 СанПиН 2.3.6.1079-01	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал визуального контроля
Санитарное содержание пищеблока	Проведение ежедневной влажной уборки помещений	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие	Шеф-повар Петухова Е.Б.	Журнал визуального контроля

	пищеблока		п.2.10.12 СанПиН 2.4.1.1249-03		
Сбор пищевых отходов на пищеблоке и в групповых	Наличие и исправность промаркированных ведер или педальных бачков для сбора пищевых отходов	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие п. 2.10.11 СанПин 2.4.1.1249-03	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал визуального контроля
	Своевременная очистка и обработка тары для сбора пищевых отходов	1 раз в неделю	Визуальный контроль на соответствие п. 2.10.11 СанПиН 2.4.1.1249-03	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал визуального контроля
	Проведение ежемесячной генеральной уборки и дезинфекции	1 раз в месяц	Визуальный контроль на соответствие п. 2.10.12 СанПиН 2.4.1.1249-03	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал визуального контроля
Санитарно-профилактические мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами	См. 3 раздел			Медсестра Овчинникова Т.В.	
Качество обработки и дезинфекции оборудования и инвентаря	Определение остаточных количеств моющих и дезинфицирующих средств	2 раза в год	Проведение йод крахмальной пробы	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментальных методов контроля
	Соответствие концентрации дезинфицирующего раствора заданной	1 раз в год	Определение активного хлора в растворах	Аккредитованная лаборатория по договору	Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментальных методов контроля
	Микробиологическая загрязненность оборудования и инвентаря	1 раз в год	Бактериологическое исследование смывов с оборудования и инвентаря	Аккредитованная лаборатория по договору	Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментальных методов контроля
4.7. Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока					
Состояние здоровья персонала	Прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров	1 раз в год и при приеме на работу	Контроль наличия отметок в личной медицинской книжке работника	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал контроля за состоянием здоровья персонала

пищеблока	Ежедневный контроль за здоровьем персонала перед допуском к работе	Ежедневно	Осмотр медсестрой в соответствии с требованиями п.13.5 СанПиН 2.3.6.1079-01	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал контроля за состоянием здоровья персонала
Состояние здоровья персонала пищеблока	Контроль за случаями острых кишечных инфекций в семье работников пищеблока	Ежедневно	Опрос на наличие случаев кишечной инфекции в семье в соответствии с п.13.4 СанПиН 2.3.6.1079-01	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал контроля за состоянием здоровья персонала
Гигиенические навыки персонала	Доведение до персонала правил личной гигиены и контроль их соблюдения сотрудниками обеспечение чистой санитарной одеждой, мылом и т.п.	1 раз в месяц	Визуальный контроль выполнения требований п. 13.4 СанПиН 2.3.6.1079-01	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал визуального контроля; Журнал контроля санитарно-гигиенических знаний и навыков персонала
	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация персонала	1 раз в 2 года и при приеме на работу	Документальный контроль наличия отметок в личной медицинской книжке в соответствии с требованиями	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал контроля наличия обязательных документов
	Наличие на пищеблоке аптечки для оказания первой медицинской помощи	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие требованиям п. 13.6. СанПиН 2.3.6.1079-01	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал визуального контроля
	Проведение мероприятий по профилактике вирусного гепатита А	Постоянно	Визуальный контроль выполнения требований	Медсестра Овчинникова Т.В.	Журнал визуального контроля
	Выявление носительства возбудителей кишечных инфекций и токсикоинфекций	1 раз в год и по эпидпоказаниям	Бактериологическое исследование смывов с кожи и носоглотки	Аккредитованная лаборатория по договору	Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля
4.8. Контроль за приемом пищи детьми					
	Контроль за	Дежурный	Визуальный	Медсестра	Журнал

Контроль за приемом пищи детьми	объемом съедаемой ребенком порции, оказанием ребенку необходимой помощи при приеме пищи	воспитатель постоянно Ответственное лицо 1 раз в месяц	контроль	Овчинникова Т.В.	визуального контроля
	Привитие ребенку необходимых культурных навыков приема пищи, навыков пользования столовыми приборами	Дежурный воспитатель-постоянно; Ответственное лицо - 1 раз в месяц	Визуальный контроль	Старший воспитатель Зеленина Е.В.	Журнал визуального контроля

5. Производственный контроль за состоянием производственной и окружающей среды

Объекты контроля и их контролируемые параметры (показатели)	Точки контроля (в т.ч. ККТ)	Периодичность контроля	Методика (технология) контроля	Ответственные лица (органы контроля)	Формы учетно-отчетной документации
5.1. Показатели микроклимата на рабочих местах производственных помещений пищеблока					
Показатели микроклимата на рабочих местах производственных помещений пищеблока	Температура, относительная влажность, скорость движения воздуха	1 раз в год	Инструментальная оценка показателей микроклимата на соответствие гигиеническим требованиям санитарных правил (приложение 1 и 2 СанПиН 2.3.6.1079-01)	Зам. зав. по АХР Прищепова Н.П.	Журнал контроля параметров микроклимата
	Интенсивность теплового облучения	1 раз в 2 года	Инструментальная оценка на соответствие гигиеническим требованиям п.4.8 СанПиН 2.3.6.1079-01	Аккредитованная лаборатория по договору	Журнал контроля параметров микроклимата
5.2. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны пищеблока					
Вредные вещества в воздухе рабочей зоны пищеблока	Контроль допустимого уровня содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны	1 раз в 2 года	Лабораторный контроль на соответствие требованиям п. 4.9 и приложения 3 СанПиН 2.3.6.1079-01	Аккредитованная лаборатория по договору	Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля
	Соблюдение мероприятия по предотвращению образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ	2 раза в год	Визуальный контроль на соответствие п. 4.10 СанПиН 2.3.6.1079-01	Зам. зав. по АХР Прищепова Н.П.	Журнал визуального контроля

5.3. Естественное и искусственное освещение помещений пищеблока

Естественное и искусственное освещение помещений пищеблока	Обеспечение достаточного, равномерного и комфортного освещения производственных помещений и на рабочем месте	1 раз в 2 года	Оценка показателей освещения (КЕО, освещенность, показатель дискомфорта, коэффициент пульсации освещенности) на соответствие требованиям п.2.3., 3.3, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03	Аккредитованная лаборатория по договору	Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля
Осветительное оборудование	Тип светильников, размещение, своевременность очистки	1 раз в год	Визуальный контроль на соответствие п. 4.15. п. 4.17 СанПиН 2.3.6.1079-01	Зам. зав. по АХР Прищепова Н.П.	Журнал визуального контроля

5.4 Шум и вибрация на рабочих местах производственных помещений

Шум и вибрация на рабочих местах производственных помещений	Контроль допустимого уровня шума и вибрации от электроприводов	1 раз в 3 года	Инструментальный контроль уровня шума и вибрации на соответствие требованиям СН 2.2.4/2.1.8.562-96	Аккредитованная лаборатория по договору	Журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля
---	--	----------------	--	---	---