

« Утверждаю»

руководитель учреждения
МБДОУ Детский сад №17 «Салгал»
(наименование учреждения)



Программа осуществления контроля организации питания воспитанников

Организация питания в МБДОУ № 17 осуществляется на основании документов:

- Федеральный закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ
"Об образовании в Российской Федерации"
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Приказ Минздравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ от 11.03.2012 № 213н/178
"Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"
- Методические рекомендации 2.4.5.0107-15
"Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах"

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завхозом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками

недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.



Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. **Организация питания постоянно находится под контролем администрации.** Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий, врач, повар детского сада. Учреждение постоянно проходит проверки Роспотребнадзора. Результативность работы ДООУ в течении времени функционирования детского сада признается удовлетворительной.

Медицинский контроль за питанием в МБДОУ включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

В детском саду имеется вся **необходимая документация по питанию**, которая ведется по форме и заполняется своевременно.

Локальные документы МБДОУ

- Положение о бракеражной комиссии МБДОУ № 17
- Памятка "Как должна проходить процедура бракеража"
- План работы бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год
- Положение об административном контроле организации и качества питания
- Акт по результатам контроля готовности и создания условий для организации питания воспитанников МБДОУ № 17 к новому 2021-2022 учебному году
- Примерное 10-дневное цикличное меню для организации питания детей
- Положение об организации питьевого режима в МБДОУ № 17
- Реестр приказов по организации питания в МБДОУ № 17
- Локальные акты, регламентирующие организацию питания в МБДОУ № 17
- Контроль качества питания в МБДОУ № 17

- Соблюдение санитарно-гигиенического режима в пищеблоке МБДОУ № 17
- Мероприятия по проведению генеральной уборки пищеблока МБДОУ № 17
- График дежурств сотрудников МБДОУ № 17 на пищеблоке при закладке продуктов питания
- График кварцевания и проветривания помещений пищеблока МБДОУ № 17
- Инструкция по правилам кулинарной обработки продуктов
- Методические рекомендации "Требования к режиму дня и организации воспитательно-образовательного процесса"

**Программа по осуществлению контроля организации питания
воспитанников МБДОУ Детский сад № 17 г. Кызыла**

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно- отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договора	Заведующий складом заведующий	Договор с поставщиком продуктов
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты.	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией питания Заведующий складом медсестра	Товарно-транспортные накладные , Журнал бракеража сырой продукции.
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Заведующий складом медсестра	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания. медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания. повар медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания детей, посещающих ДОУ, соблюдение сан. правил в технологическом процессе				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по	Примерное меню,

			контролю за организацией питания. Старшая медсестра Директор	ассортимент, перечень
3.2.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией питания. медсестра	Сертификат соответствия, инструкции, журналы.
3.3	Контроль достаточности обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра	Журнал бракеража готовой продукции.
3.4.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра	Сертификат соответствия
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов , сырья и готовой кулинарной продукции)				
4.1.	Помещения для хранения, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. Холодильное оборудование (мороз. Камеры)	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра повар	Журнал температурного режима пищеблока.
4.2.	Условия труда Производственная среда пищеблока	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания медсестра заведующий	Визуальный контроль
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состояния производственной среды пищеблока				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием пищеблоков(производственных, складских помещений, инвентаря, оборудования)				

6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	ежедневно	Комиссия по организации и качеству питания Заведующий складом медсестра	Визуальный контроль.
6.2.	Инвентарь и оборудование	1 раз в год	Комиссия по контролю организации и качества питания. Заведующий складом медсестра	Визуальный контроль.
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблока	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания медсестра	Мед. Книжки сотрудников. Осмотр сотрудников на гнойничковые заборлевания
7.2.	Сан. Эпид режим	1 раз в неделю	Комиссия по качеству и организации питания медсестра	Инструкции режима обработки оборудования и инвентаря, тары, столовой посуды.