

Управление образования администрации муниципального образования
«Пермский муниципальный район»
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Гамовский детский сад «Мозаика»
(МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»)

ПРИКАЗ

10.03.2020г.

№ 81-01

«Об организации питания в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»»
В соответствии со статьями 37,41 ФЗ от 29.12.2012г. №273, приказа РУО № 61 от
05.03.2020г.

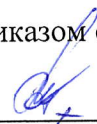
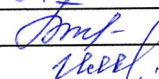
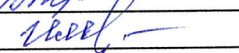
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав комиссии по проведению проверок организации питания в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика», согласно приложения №1.
2. Утвердить план проверок, согласно приложения №2.
3. Заместителю заведующего по АХД Корионовой Т.Л. обеспечить проведение проверок организации питания, согласно приложения №3.
4. Организовать до 01 апреля 2020г. проведение проверок (общественный контроль), с привлечением родителей. Ответственная Корионова Т.Л., заместитель заведующего по АХД.
5. Направить в МКУ «Центр развития образования Пермского муниципального района»: - анализ выполнения норм питания, ежеквартально, до 5 числа месяца, следующего за отчетным периодом, по форме согласно приложения №5.
- информацию о проводимых мероприятиях по контролю организации питания, в срок до 5 июня текущего года, по форме согласно приложения №6.
Ответственная Корионова Т.Л., заместитель заведующего по АХД.
6. Осуществлять постоянный контроль:
- соответствием фактического рациона питания с утвержденным примерным меню;
- соблюдением технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
- качеством поступающего сырья, продуктов питания, готовых блюд;
- регулярным проведением витаминизации блюд;
- санитарным состоянием пищеблока;
- выполнением натуральных норм не менее 98%;
- за своевременным прохождением работниками пищеблока мед.осмотров, лабораторных исследований, профилактических прививок (против кори, краснухи, дифтерии и столбняка, вирусных гепатитов А и Б, дизентерии Зонне) и гигиенического обучения.
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



С приказом ознакомлены:

 /Корионова Т.Л.
 /Буторина Т.А.
 /Илькаева Р.Н.

**Состав комиссии по проверке организации питания в
МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика»**

Председатель комиссии:

Корионова Татьяна Леонидовна -заместитель заведующего по АХД

Члены комиссии:

Буторина Татьяна Анатольевна -заведующий хозяйством

Илькаева Резида Назировна -заведующий хозяйством

ПЛАН ПРОВЕРОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в МАДОУ «Гамовский детский сад «Мозаика» на 2020 год

№	Наименование учреждения	Дата проведения
1.	Корпус №2 (ул. 50 лет Октября, 37)	март
2.	Корпус №3 (ул. 50 лет Октября, 18б)	апрель
3.	Корпус №1 (ул. 50 лет Октября, 34а)	май
4.	Корпус №2 (ул. 50 лет Октября, 37)	июнь
5.	Корпус №3 (ул. 50 лет Октября, 18б)	июль
6.	Корпус №1 (ул. 50 лет Октября, 34а)	август
7.	Корпус №2 (ул. 50 лет Октября, 37)	сентябрь
8.	Корпус №3 (ул. 50 лет Октября, 18б)	октябрь
9.	Корпус №1 (ул. 50 лет Октября, 34а)	ноябрь
10.	Все 3 корпуса	декабрь

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания
в дошкольных образовательных организациях**

N п/п	Позиции	Кратность проверки
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	При поступлении на работу 1 раз в год
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
5	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) <*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
11	Буфетная обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной	1 раз в месяц

	столовой посудой без сколов и трещин	
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц
14	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в год
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю
16	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	ежедневно
17	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
18	Организация питьевого режима (использование кипяченой воды или бутилированной)	ежедневно
19	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов)	ежедневно
20	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ежедневно
21	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней
22	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
23	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	в соответствии с программой

26	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц
----	---	---------------

*Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Действия по результатам проверки:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.
2. В соответствии с планом работы образовательных организаций обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания
в дошкольных образовательных организациях**

N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	
5	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) <*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
11	Буфетная обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	

12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
14	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	
16	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	
17	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
18	Организация питьевого режима (использование кипяченой воды или бутилированной)	
19	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов)	
20	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	
21	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	
22	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	
23	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	
26	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	

*Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Действия по результатам проверки:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.
2. В соответствии с планом работы образовательных организаций обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

**Информация о мероприятиях по контролю организации питания и по качеству предоставления питания в
дошкольных общеобразовательных организациях**

№	Наименование учреждения	Адрес	Состав проверяющих лиц (специалисты управления образования, работники образовательной организации, представители родителей, общественности)	Дата проведения проверки	Выявлено нарушений (количество и перечень)	Планируемый срок устранения нарушений	Устранение нарушений (по каждому нарушению)		Не устранено	
							Фактический срок устранения	Принятые меры, санкции	Неустраненное нарушение	Причины
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11