

Принято  
На общем собрании работников  
МАДОУ №9

Утверждаю :  
Заведующий МАДОУ №9

Т.А.Мухамедьярова



**Положение**  
**Об административном контроле организации качества**  
**питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном**  
**учреждении детский сад №9 комбинированного вида**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, (далее Положение) в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 9 комбинированного вида (далее МАДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 17 февраля 2021 года, правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом МАДОУ и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Данное Положение определяет цель, задачи административного контроля за организацией и качеством питания, организационные методы, виды и его формы регламентирует содержание и распределение вопросов контроля, документацию и делопроизводство, устанавливает правила, права и ответственность участников контроля организации и качества питания в МАДОУ.

1.3. При разработке Положения руководствовались законодательными нормативными актами регламентирующими организацию и качество питания в МАДОУ, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в МАДОУ.

**2. Цель и основные задачи контроля.**

2.1. Основной целью административного контроля организации и качества питания в МАДОУ является оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в МАДОУ.

2.2. Основные задачи административного контроля организации и качества питания:

➤ контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;

➤  выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов МАДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в МАДОУ;

➤ анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;

➤  анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

➤  анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов МАДОУ, оценка их эффективности;

➤ выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению;

➤  оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания;

➤  совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в МАДОУ.

**2. Организационные методы, виды и формы контроля**

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим МАДОУ планом - графиком на учебный год. План-график административного контроля за организацией и качеством питания разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего МАДОУ.

3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в МАДОУ. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.

3.6. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в МАДОУ проводится в виде тематической проверки.

#### **4. Основные правила**

4.1. Административный контроль организации и качества питания осуществляется заведующим МАДОУ, старшим воспитателем, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего МАДОУ.

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены родительского комитета МАДОУ. Участие членов профсоюзного комитета МАДОУ в работе комиссий является обязательным.

4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке МАДОУ должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на завхоза.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по МАДОУ;
- обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников МАДОУ по поводу нарушения.

4.5. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.

4.6. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания дошкольников, о них сообщается заведующему МАДОУ.

#### **5. Содержание и распределение вопросов контроля**

5.1. Содержание контроля организации и качества питания определяется вопросами:

- контроль рациона и режима питания в дошкольном образовательном учреждении;
- контроль выполнения нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) МАДОУ;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) МАДОУ;

- контроль санитарного содержания и санитарной обработки предметов производственного окружения;
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока МАДОУ;
- контроль приема пищи воспитанниками МАДОУ;
- контроль бухгалтерской документации;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания.

5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими лицами согласно Приложению №1.

5.3. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с о внутреннем контроле в дошкольном образовательном учреждении.

## **6. Права участников административного контроля**

6.1. При осуществлении административного контроля, проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника МАДОУ, его аналитическими материалами;
- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в МАДОУ, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в группы, организацией питания воспитанников в группах, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;
- делать выводы и принимать управленческие решения.

6.2. Проверяемый работник МАДОУ имеет право:

- знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;
  - знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;
  - своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц;
- обратиться в комиссию по трудовым спорам при несогласии с результатами административного контроля.

## **7. Ответственность**

7.1. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью организации и качества питания в МАДОУ, несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках по итогам контроля организации и качества питания в МАДОУ;
- за тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий;
- за качественную подготовку к проведению проверки деятельности работника;
- за обоснованность выводов по итогам проверки.

## **8. Документация**

8.1. Документация шеф-повара и кладовщика для контроля качества питания:

- 10-дневное цикличное меню;
- технологические карты;
- журнал входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья и контроля документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;
- ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю;
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;  журнал разделки сырой продукции (мяса, рыбы);
- журнал реализации скоропортящихся продуктов;
- журнал ежедневного учета питания детей.

8.2. Документация медицинской сестры для контроля качества питания:

- журнал визуального производственного контроля пищеблока МАДОУ;
- журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока;
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- журнал аварийных ситуаций;

➤ журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора.

#### 8.3. Документация бухгалтера для контроля организации питания:

- накопительная ведомость;
- акты снятия остатков продуктов питания;
- акты закладки продуктов питания в котел;
- муниципальные контракты на поставку продуктов питания.

#### 8.4. Документация завхоза по контролю организации питания:

- журнал визуального производственного контроля пищеблока;
- журнал ежедневного учета питания детей;
- контроль наличия и состояния маркировки, использования кухонной посуды, утвари, уборочного инвентаря согласно маркировки.

#### 8.5. Документация кладовщика МАДОУ для контроля качества питания:

- журнал прихода – расхода продуктов;
- журнал контроля сроков реализации продуктов;
- журнал учета сертификатов;
- журнал контроля за температурой и влажностью в складских помещениях.

### 9. Делопроизводство

9.1. Результаты оперативного контроля отражаются в Актах. По результатам оперативного контроля проводится собеседование с проверяемым лицом, при необходимости, готовится сообщение о состоянии дел на административное совещание, Педагогический совет, Общее собрание трудового коллектива МАДОУ.

9.2. Справка по результатам планового, внепланового и тематического контроля должна содержать в себе следующую информацию:

- вид контроля, основание для проведения контроля;
- форма контроля;
- тема и содержание контроля;
- цель контроля;
- сроки проведения контроля;
- состав комиссии;
- результаты контроля;
- нарушения;
- выводы;
- предложения и рекомендации;
- подписи проверяющих лиц;
- подписи проверяемых лиц.

9.3. По результатам планового, внепланового и тематического контроля заведующий МАДОУ издает приказ, в котором указывается:

- наименование контроля;
- дата справки по результатам контроля;
- решение по результатам контроля;
- назначаются ответственные лица по исполнению решения;
- указываются сроки устранения недостатков;
- указываются сроки проведения повторного контроля (при необходимости);
- поощрение и взыскание работникам по результатам контроля (при необходимости).

### 10. Заключительные положения

10.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МАДОУ, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего МАДОУ.

10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 10.1. настоящего Положения.

10.3. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**Программа производственного контроля с помощью  
принципов ХАССП в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20  
в МАДОУ №9**

*Программа устанавливает* порядок организации и осуществление производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

*Целью производственного контроля* является обеспечение безопасности и безвредности для человека биологических, физических и химических факторов среды обитания, путём должного выполнения требований нормативно - правовых актов санитарного законодательства.

*Объект производственного контроля* - все этапы технологического процесса, сырьё, готовая продукция, отходы, транспортировка и реализация продукции, выполнение работ или оказание услуг, связанных с повышенной вероятностью возникновения потенциальной опасности или риска.

*Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:*

№		
1.	<b>Общие сведения</b>	
1.1	Наименование учреждения, адрес:	<b>Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 9 комбинированного вида (МАДОУ №9)</b>
1.2	Учредитель:	Кушвинский городской округ. Функции и полномочия учредителя осуществляет администрация Кушвинского городского округа в лице своего отраслевого органа – <b>Управления образования Кушвинского городского округа</b>
1.3	Виды осуществляемой деятельности:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>предоставление общедоступного бесплатного дошкольного образования;</b></li> <li>• <b>присмотр и уход за детьми;</b></li> <li>• <b>предоставление дополнительного образования.</b></li> </ul>
1.4	Лицензия на осуществление образовательной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Лицензия № 16305 от 04.06.2012г., Серия 66ЛО1 № 0003004 приказ № 545-ли от 22.04.2014г.;</b></li> <li>• <b>приложение к Лицензии Серия 66ПО1 № 0011413 приказ №184-ли от 08.02.2016г.</b></li> </ul>
1.5	Лицензия на осуществление медицинской деятельности (если есть медицинское обслуживание детей)	Серия Н 0002691 № ЛО-66-01-002871 от 16.09.2014. Приложение №19 к лицензии на осуществление медицинской деятельности Н 0017373 № ЛО-66-01-002871 от 16.09.2014 выдана Министерством здравоохранения Свердловской области.
2.	<b>Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности.</b>	
2.1	Санитарные правила	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ СанПиН 2.3./2.4.3590-20 – «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</li> <li>➤ СанПиН 1.1.1058–01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно –</li> </ul>

		<p>противоэпидемических (профилактических) мероприятий»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28)</li> <li>➤ СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98)(с изменениями от 01.01.2022)</li> <li>➤ СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 3)</li> <li>➤ СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2)</li> <li>➤ СанПиН 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 г. № 36)</li> <li>➤ СанПиН 3.1. 3597- 20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)» (с изменениями от 04.02.2022).</li> <li>➤ СанПиН 3.1. / 2.4. 3598-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)».</li> <li>➤ СанПиН 1.1. 1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий».</li> </ul>
2.2	Федеральные законы и региональные акты	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе</li> </ul>

		<p>принципов ХАССП».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Федеральный закон от 1 марта 2020 г. N 47-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</li> <li>➤ Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно эпидемиологическом благополучии населения</li> <li>➤ Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп.24.09.2022).</li> <li>➤ Федеральный закон от 2 января 2020 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. и доп. 01.01.2022).</li> <li>➤ Постановление Правительства от 20.10.2021 № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации» (вступило в силу с 1 марта 2022 г.).</li> </ul>
2.3	Технические регламенты Таможенного союза и Евразийского экономического союза	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден решением комиссии ТС от 09.12.2011 № 880) (с изм. от 14.08.2021) – устанавливает объекты технического регулирования (пищевая продукция), требования безопасности к пищевой продукции, процессы изготовления, хранения и перевозки.</li> <li>➤ Изменения в перечни стандартов к ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) внесены решениями Коллегии Комиссии от 14 июня 2022 года № 93 и 6 сентября 2022 года № 122.</li> <li>➤ ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден решением комиссии ТС от 09.12.2011 № 881).</li> <li>➤ ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (Утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769).</li> <li>➤ ТР ТС 023/ 2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (Утверждён решением совета ЕЭК от 09.12.2011 № 882).</li> <li>➤ ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию» (Утверждён решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 883).</li> <li>➤ ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» (Утверждён решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 874).</li> <li>➤ ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (Утверждён решением</li> </ul>

		<p>комиссии ТС от 15.06.2012 № 883).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (утвержден решением комиссии ТС от 20.07. 2012 г № 58).</li> <li>➤ ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 67).</li> <li>➤ ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»(Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 68).</li> <li>➤ ТР ЕАЭС 040/2016 «ТР Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (Утверждён решением совета ЕЭК от 18.10.2016 № 162).</li> <li>➤ ТР ЕФЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (утвержден решением совета ЕЭК от 23.06.2017 № 45).</li> <li>➤ ТР ЕАЭС 051/2021 «ТР Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции её переработки» (Утверждён решением совета ЕЭК от 29.10.2021 № 110).</li> <li>➤</li> </ul>
2.4	Методические рекомендации	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 марта 2021).</li> <li>➤ МР 2.4.0162-19 2.4. Гигиена детей и подростков Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях) (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 декабря 2019 г.).</li> <li>➤ МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18мая 2020 г.).</li> <li>➤ МР 2.4.0260-21 "Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 4октября 2021 г.).</li> <li>➤ МР 2.3.0279-22. Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав</li> </ul>

		потребителей и благополучия человека от 21 марта 2022 г.)		
3.	<b>Перечень (ФИО) ответственных специалистов за организацию и осуществление производственного контроля</b>			
3.1	Заведующий	Мухамедьярова Татьяна Анатольевна		
3.2	Заведующий хозяйством	Спиридонова Надежда Анатольевна		
3.3	Медицинская сестра	Берсенева Елизавета Сергеевна		
3.4	Специалист по охране труда	Кучина Татьяна Сергеевна		
3.5	Старший воспитатель	Павлова Светлана Сергеевна		
3.5	Шеф-повар	Белянчикова Навталья Борисовна		
4.	<b>Перечень мероприятий; должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля; формы учёта и виды контроля.</b>			
№	<b>Наименование мероприятия</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Форма учёта</b>	<b>Ответственные</b>
4.1	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	1 раз в год	приказ	заведующий
4.2	Разработка и утверждение должностных инструкций	1 раз в 3 года	наличие утверждённых инструкций	Специалист по охране труда
4.3	Контроль за прохождением первичных медицинских осмотров по приказу МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н	при поступлении на работу, далее ежегодно	наличие медицинских паспортов	Заведующий хозяйством
4.4	Обеспечение наличия в учреждении официально действующих нормативно-методических документов	постоянно	наличие документов	заведующий
4.5	Контроль за системой электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления, акты приёмки	Заведующий хозяйством
4.6	Контроль за состоянием освещения	постоянно	Ежедневный контроль работы осветительных приборов (обход используемых помещений)	Заведующий хозяйством
4.7	Контроль за состоянием системы отопления	постоянно	Акты приёма	Заведующий хозяйством
4.8	Контроль за состоянием воздушно-теплового режима в помещениях, соблюдение правил проветривания	постоянно	Акты при наличии нарушений	Старший воспитатель. Медицинская сестра
4.9	Контроль за системой электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления,	Заведующий хозяйством

			акты приёмки	
4.10	Контроль за состоянием канализации	постоянно	Акты приёмки	Заведующий хозяйством
4.11	Контроль за вывозом бытовых отходов	по графику	Акты выполненных работ	Заведующий хозяйством
4.12	Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	постоянно	Акты при наличии нарушений	Заведующий хозяйством
4.13	Контроль за качеством уборки	постоянно	Акты при наличии	Медицинская сестра
4.14	Контроль качества проведения генеральных уборок помещений учреждения	по графику	Журнал проведения генеральных уборок	Медицинская сестра
4.15	Контроль за оснащением учебных и вспомогательных помещений	ежегодно перед началом нового учебного года	наличие сертификатов и разрешительных документов на использование материалов и оборудования. Акты при наличии нарушений	Старший воспитатель
4.16	Контроль за состоянием учебной мебели ( с учётом Мебели по ростовым группам в каждом кабинете), наличием маркировки	ежегодно перед началом нового учебного года	Акты при наличии нарушений	Старший воспитатель
4.17	Контроль за наличием запаса дезинфицирующих средств и правильностью приготовления дезрастворов	постоянно	Наличие сертификатов и инструкций по использованию моющих и дезосредств	Заведующий хозяйством
4.18	Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ	1 раз в квартал	постоянно	Заведующий хозяйством
4.19	Контроль за текущим состоянием и работой оснащения и оборудования пищеблока	постоянно	Акты при наличии нарушений Акты выполненных работ	Шеф-повар
4.20	Контроль за оснащением оборудованием пищеблока	ежегодно перед началом нового учебного года	Акты приёмки	Шеф-повар
4.21	Контроль за соблюдением температурного режима холодильного оборудования на складах и	постоянно	Журнал учёта температурного режима холодильного	Медицинская сестра

	пищеблоке.		оборудования.	
4.22	<p>Контроль за выполнением санитарно противоэпидемиологических требований на пищеблоке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила приёмки сырья и продуктов питания;</li> <li>- контроль наличия документов , подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сопроводительной документации;</li> <li>- контроль за условиями и сроками хранения сырья на складе;</li> <li>- контроль за соблюдением сроков годности и реализации, поступившего на склад сырья и продуктов питания;</li> <li>- контроль за технологией и качеством готовых блюд,;</li> <li>- контроль за правильностью выполнения утверждённого примерного десятидневного меню, нормами выхода готовых блюд и напитков.</li> </ul>	постоянно	<p>Наличие сопроводительных документов на поступающее сырьё и продукты питания.</p> <p>Ведение учётной документации столовой по утверждённой форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях»;</li> <li>- Журнал бракеража скоропортящейся пищ.продукции»</li> <li>- «Журнал бракеража готовой продукции».</li> <li>- Утверждённое примерное двухнедельное меню.</li> <li>- Акты при наличии нарушений.</li> <li>- Протоколы лабораторных исследований готовых блюд и напитков.</li> </ul>	Заведующий кладовщик, медицинская сестра, шеф-повар
4.23	<p>Контроль за выполнением санитарно противоэпидемиологических требований на пищеблоке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правильность мытья кухонной, столовой посуды и инвентаря;</li> <li>• проведением ежедневных, еженедельных генеральных уборок всех помещений пищеблока;</li> <li>• контроль за наличием запаса дезинфицирующих и моющих средств, правильностью их использования;</li> <li>• контроль за</li> </ul>	постоянно		шеф-повар, медицинская сестра

	соблюдением личной гигиены работниками пищеблока.			
4.24	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники)	медицинская сестра
4.25	Контроль за выполнением норм питания детей	ежемесячно	Журнал «Ведомость контроля за рационом питания»	медицинская сестра, кладовщик
4.26	Контроль за организацией питьевого режима	постоянно		медицинская сестра, кладовщик
5.	<b>Лабораторные исследования</b>			
№	<b>Вид исследований</b>	<b>Контролируемый объект</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Кто проводит</b>
5.1	Вода водопроводная по микробиологическим показателям	Из мест пользования	1 раз в год. Дополнительно по необходимости	Аккредитованная лаборатория
5.2	Вода водопроводная по санитарно – химическим показателям.	Из мест пользования	1 раз в год. Дополнительно по необходимости	Аккредитованная лаборатория
5.3	Измерение освещённости	Все помещения МАДОУ, пищеблок, медицинские кабинеты	1 раз в 2 года. Дополнительно по необходимости	Аккредитованный испытательный лабораторный центр
5.4	Измерение микроклимата	Все помещения МАДОУ, пищеблок, медицинские кабинеты	1 раз в 2 года. Дополнительно по необходимости	Аккредитованный испытательный лабораторный центр
5.5	Лабораторные исследования готовых блюд и полуфабрикатов	Готовые блюда и полуфабрикаты	1 раз в год. Дополнительно по необходимости	Технологическая пищевая лаборатория
6.	<b>Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению.</b>			
№	<b>Возможные аварийные ситуации</b>	<b>Последствия аварийной ситуации</b>	<b>Информирование об аварийной ситуации</b>	<b>Мероприятия по локализации аварийной ситуации</b>
6.1	Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы 2. Размораживание		Временная остановка работы

		системы отопления		учреждения
6.2	Авария внутренней системы канализации	1.Пищевые отравления 2.Вспышка острых кишечных заболеваний		1.Немедленное прекращение работы столовой 2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Проведение дезинфекцион ных мероприятий. 4.Проведение экспертизы пищевых продуктов. 5.Проведение лабораторных исследований воды и пищевых продуктов после ликвидации аварии.
6.3	Авария системы хозяйственно питьевого водоснабжения	1.Пищевые отравления 2.Вспышка острых кишечных заболеваний		1.Немедленное прекращение работы столовой. 2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Проведение дезинфекцион ных мероприятий
6.4	Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время	1.Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний		1.Немедленное прекращение работы столовой. 2.Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3.Проведение экспертизы пищевых продуктов. 4. Проведение

				лабораторных исследований воды и пищевых продуктов после ликвидации аварии
6.5	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний		1. Немедленное прекращение работы пищеблока. 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Проведение экспертизы пищевых продуктов.

### Оценка эффективности производственного контроля

- Наличие производственной документации, регламентирующей порядок и периодичность осуществления производственного контроля (программы производственного контроля и планы контрольных проверок и лабораторно-инструментальных исследований и измерений);
- Наличие в штате специалистов, осуществляющих производственный контроль, их профессиональная подготовка;
- Наличие договора с испытательными лабораториями (лабораторными центрами), аккредитованными в установленном порядке;
- Наличие учетно-отчетной документации;
- Наличие результатов лабораторных исследований и измерений.

#### Показатели эффективности производственного контроля:

- Выпуск и реализация качественной и безопасной для здоровья детей продукции (блюд).
- Отсутствие случаев кишечных инфекций и пищевых отравлений.
- Улучшение санитарно-технического состояния объекта.
- Отсутствие неудовлетворительных результатов лабораторно - инструментальных исследований, измерений, испытаний.
- Улучшение условий труда работников столовой и пищеблока.
- Наличие и динамика количества дисциплинарных мер