

СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДЕНО:

Директор ООО «Семья Вкусов»

 Н.И. Ямщикова



Приказом № 19/1 от 22.01.2024 г.
заведующего МАДОУ
«Кондратовский
детский сад «Акварельки»
О.С.Талантова



ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания в МАДОУ
«Кондратовский сад «Акварельки» на 2024 год

№	Позиции	Дата проверки
1.	1) Соблюдений условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	февраль
	2) Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	
	3) Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
	4) Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течении 48 часов при температуре +2- +6 градусов.	
	5) Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизации или инстантные витаминизированные напитки)	
2.	1) Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	май
	2) Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	
	3) Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 1 год	
	4) 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)	
3.	<p>1) Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с ДОУ</p> <p>2) Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд</p> <p>3) 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)</p>	август
4.	<p>1) Организация питьевого режима(использование кипяченой воды или бутилированной)</p> <p>2) Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: - микробиологические исследования проб готовых блюд 2 раза в год - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре 1 раз в год - микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) — 2 раза в год - исследования смывов яиц гельминтов 1 раз в год</p> <p>3) Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.</p>	ноябрь

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 67744167063183145671718650923848673456886456352

Владелец Талантова Оксана Сергеевна

Действителен с 20.08.2024 по 20.08.2025