

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОНДРАТОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «АКВАРЕЛЬКИ»

ПРИКАЗ

09/01/2025

№02/1


Об утверждении программы производственного контроля организации  
питания в МАДОУ «Кондратовский д/с «Акварельки»

На основании приказа Управления образования Пермского  
муниципального округа № 61 от 05.03.2020 г.,



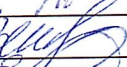
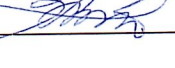

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля организации  
питания в МАДОУ «Кондратовский д/с «Акварельки» на 2025 год.
2. Утвердить рабочую группу в следующем составе:  
- Председатель комиссии: - Заведующий - О. С. Талантова;  
Члены комиссии:  
- Заместитель заведующего по АХД – О. А. Аксенова;  
- Медицинская сестра – О. А. Стерликова;  
- Медицинская сестра – Г. И. Брызгалова;  
- технолог ООО «Семья Вкусов» - В. В. Шитова;  
- председатель Управляющего совета ДОУ – А. Ф. Закиева.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

 О. С. Талантова

С приказом ознакомлены:

  
\_\_\_\_\_ О. А. Аксенова;  
  
\_\_\_\_\_ О. А. Стерликова;  
  
\_\_\_\_\_ Г. И. Брызгалова;  
  
\_\_\_\_\_ В. В. Шитова;  
  
\_\_\_\_\_ А. Ф. Закиева.

СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДЕНО:



Директор ООО «Семья Вкусов»

Н.И. Ямщикова

Приказом № 02/1 от 09.01.2025 г.  
заведующего МАДОУ

«Кондратовский  
детский сад «Акварельки»  
О.С.Талантова

### ПРОГРАММА

производственного контроля организации питания в МАДОУ  
«Кондратовский сад «Акварельки» на 2025 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.	
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.	1) Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с ДОУ	август
	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	
	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)	
4.	1) Организация питьевого режима( использование кипяченой воды или бутилированной)	ноябрь
	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	
	3) Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 67744167063183145671718650923848673456886456352

Владелец Талантова Оксана Сергеевна

Действителен с 20.08.2024 по 20.08.2025