



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

ЗАВЕДУЮЩИЙ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ДЕТСКИЙ САД № 370» г. ПЕРМИ

П Р И К А З

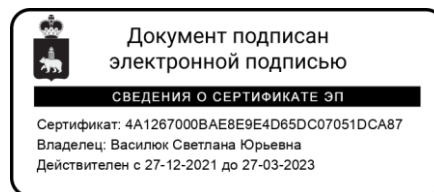
02.09.2022 059-08/232-01-25/3-164

**Об утверждении плана реализации
программы административного
контроля**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в МАДОУ «Детский сад № 370» г. Перми, а также организации контроля по данному вопросу в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить план реализации программы административного контроля МАДОУ «Детский сад №370» г.Перми на 2022-2023 уч.год (Приложение 01)
2. Секретарю руководителя, Козиной Ольге Александровне, ознакомить сотрудников с данным приказом под подпись.
3. Ответственному за размещение информации, Богдановой И.В., разместить данный приказ на сайте ДОУ.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.



С.Ю.Василюк



УТВЕРЖДЕНО
приказ заведующего МАДОУ
«Детский сад № 370» г. Перми
02.09.2022 059-08/232-01-25/3-164

Заведующий МАДОУ
«Детский сад №370» г.Перми
_____/ С.Ю.Василюк

План
административного контроля организации питания
в МАДОУ «Детский сад № 370» г. Перми
(Парковый, 26 ул. Подлесная, 21)
2022-2023 учебный год

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность контроля	Контролирующее лицо	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1	2	3	4	5
1. Выдача из пищеблока пищи для детей				
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	29.09.2022 27.10.2022	Комиссия по контролю организации и качества питания	Акт № 1 производственного контроля
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	24.11.2022 29.12.2022		
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	26.01.2023 22.02.2023		
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи / количества штучных порций)	23.03.2023 27.04.2023 25.05.2023 29.06.2023 27.07.2023		
1.5.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	24.08.2023		
2. Организация питания детей в группах				
2.1.	Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах	29.09.2022 27.10.2022	Комиссия по контролю	Акт № 1 производств



2.1.1.	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	24.11.2022 29.12.2022	организации и качества питания	енного контроля
2.1.2.	Тарелки, бокалы без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	26.01.2023 22.02.2023 23.03.2023 27.04.2023		
2.1.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	25.05.2023 29.06.2023 27.07.2023		
2.1.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	24.08.2023		
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми			
2.1.6.	Выдача порций одинакового размера			
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пи-щи детьми			
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения			
2.2.	Буфетная (1 4 группа):	29.09.2022		
2.2.1.	Имеется отдельное помещение / выделена зона в групповой	27.10.2022 24.11.2022		
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	29.12.2022 26.01.2023 22.02.2023 23.03.2023		
2.2.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	27.04.2023 25.05.2023 29.06.2023		
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	27.07.2023 24.08.2023		
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций			
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3			
3. Соблюдение рациона питания				
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	29.09.2022 27.10.2022 24.11.2022	Комиссия по контролю организации и качества питания	Акт № 1 производств енного контроля
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного	29.12.2022 26.01.2023 22.02.2023 23.03.2023 27.04.2023		
3.3.	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	25.05.2023 29.06.2023 27.07.2023		
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд	24.08.2023		



	соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)						
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи						
3.6.	Наличие примерного 10-дневного -20-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы (при наличии яслей) и не менее чем на 2 сезона						
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)						
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню						
4. Обеспечение питьевого режима							
4.1.	Использование бутилированной воды или кипяченой воды	Не реже 1 раза в неделю	Проверяющий	Акт № 2 производственного контроля			
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня						
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды						
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды						
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа						
5. Полнота и своевременность ведения документации							
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	29.09.2022 27.10.2022 24.11.2022 29.12.2022 26.01.2023 22.02.2023 23.03.2023 27.04.2023 25.05.2023 29.06.2023 27.07.2023 24.08.2023	Комиссия по контролю организации и качества питания	Акт № 1 производственного контроля			
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])						
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])						
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])						
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])						
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)						
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов						
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок						
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды				Не реже 1 раза в неделю	Проверяющий	Акт № 2 производственного контроля
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора						



5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания помещений групповой (после каждого приема пищи), влажной уборки групповой			
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
6.1.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах (мясо бескостное фасованное весом до 5 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы)	Не реже 1 раз в квартал	Комиссия по контролю организации и качества питания	Акт № 3 производственного контроля
6.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов 2 документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)			
6.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки			
6.4.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства			
6.5.	Наличие действующего договора на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)			
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				
7.1.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1 раз в год	Комиссия по контролю организации и качества питания	Информационная справка (с приложением копий)
7.2.	Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно-инструментальных			



	исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний:			
	исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	1 раз в полугодие	Комиссия по контролю организации и качества питания	Информационная справка (с приложениями копий)
	микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)			
	исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (периодичность проведения - 1 раз в полгода)			
	микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - (периодичность проведения - 1 раз в год)	1 раз в год		
	калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре (периодичность проведения - 1 раз в год)			
8. Кадровое обеспечение пищеблока				
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	1 раз в полугодие / при приеме на работу нового сотрудника	Комиссия по контролю организации и качества питания	Акт 5 (с приложениями копий)
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки (периодичность - 1 раз в 3 года)			
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра			
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год / 2 года (периодичность - 1 раз в год / 2 года в соответствии с занимаемой должностью)			
9. Локальные и распорядительные акты учреждения				
9.1.	Положение об организации питания в ДОУ	1 раз в год / актуализация по мере необходимости	Заведующий	Приказ
9.2.	Положение о бракеражной комиссии			Приказ
9.3.	Положение об общественной комиссии			Приказ
9.4.	Приказ об утверждении режима работы учреждения			Приказ
9.5.	Приказ об утверждении графика выдачи пищи			Приказ
9.6.	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и			Приказ



	инфекционных заболеваний			
9.7.	Приказ об утверждении состава административной комиссии, программы административного контроля и плана реализации программы административного контроля			Приказ
9.8.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии			Приказ
9.9.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии			Приказ
9.10.	Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)			Приказ
9.11.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)			Приказ
9.12.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в подразделе сайта МДОУ «Организация питания обучающихся»			Приказ
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении				
10.1.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение квартала	29.09.2022 27.10.2022 24.11.2022 29.12.2022 26.01.2023 22.02.2023 23.03.2023 27.04.2023 25.05.2023 29.06.2023 27.07.2023 24.08.2023	Ответственный за размещение информации на официальном сайте	Акт № 1
10.2.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, меню на текущую дату, график выдачи пищи, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	1 раз в квартал / актуализация по мере необходимости		Информационная справка
10.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	1 раз в квартал	Инициативная группа по КГН	Аналитическая справка
10.4.	Наличие подраздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой	1 раз в квартал / актуализация по мере необходимости	Ответственный за размещение информации	



	структурой подраздела		на официально сайте	
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания				
11.1.	Анкетирование родителей по вопросам организации питания в ДОУ	1 раз в полугодие		Аналитическая справка
11.2.	Анализ результатов анкетирования			
11.3.	Анализ результатов работы общественной комиссии	В конце учебного года	Ответственный за организацию питания	Аналитическая справка
11.4.	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	В конце учебного года	Ответственный за организацию питания	Аналитическая справка

