

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 27»

ПРИКАЗ

«23» декабря 2020 г. №336

**Об утверждении Программы контроля соблюдения санитарных правил
и проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий
при организации питания воспитанников МБДОУ**

В целях осуществления контроля организации питания воспитанников МБДОУ № 27 в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20); постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20), Положением «Об организации питания воспитанников МБДОУ №27», утвержденным Приказом №335 от 23.12.2021 г.,

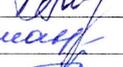
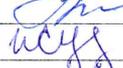
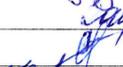
ПРИКАЗЫВАЮ:

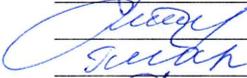
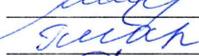
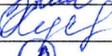
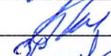
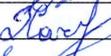
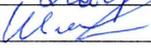
1. Утвердить Программу контроля соблюдения санитарных правил и проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий при организации питания воспитанников (далее - Программа) с 01.01.2021 г. (Приложение).
2. Сотрудникам МБДОУ №27, участвующим в контроле и организации питания воспитанников МБДОУ №27, с 01.01.2021 г. руководствоваться данной Программой.
3. С данным Приказом и Положением делопроизводителю ознакомить всех работников МБДОУ №27, участвующих в контроле и организации питания воспитанников МБДОУ №27 в срок по 23.12.2020 г.
4. Контроль исполнения Приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №27

М.Н. Годенкова

С Приказом ознакомлены:

 Тимофеева М.М. 23.12.2020
 Беглова Н.М. 23.12.2020
 Горбачева Е.Л. 23.12.2020
 Сулова О.А. 23.12.2020
 Ягнакова Т.В. 23.12.2020
 Мочалина Г.П. 23.12.2020
 Карымова И.Р. 23.12.2020
 Захаркина А.В. 23.12.2020
 Сергеева И.М. 23.12.2020
 Комкина Н.С. 23.12.2020

 Грикина О.Ю. 23.12.2020
 Деревскова А.О. 23.12.2020
 Шарипова Г.М. 23.12.2020
 Дудаева А.Х. 23.12.2020
 Арама Д.О. 23.12.2020
 Хуснулина О.У. 23.12.2020
 Вдовкина Е.В. 23.12.2020
 Писарева Е.В. 23.12.2020
 Хачатурян Е.А. 23.12.2020
 Шмелёва А.С. 23.12.2020

Исп. Белоусова А.А. 31643

БАА 13

1 - в дело

5 - админ. копии

6 - группы копия

1 - пищеблок копия

ПРОГРАММА
контроля соблюдения санитарных правил
и проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий
при организации питания воспитанников МБДОУ

I. Пояснительная записка

Программа контроля соблюдения санитарных правил и проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий при организации питания разработана на основании Федерального закона от 30.03.1999г. № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - Программа).

Целью Программы является обеспечение безопасности всех участников образовательного процесса путем должного выполнения санитарных правил, проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением при организации питания воспитанников МБДОУ.

Программа определяет порядок организации и проведения мероприятий контроля при организации питания воспитанников МБДОУ.

Сотрудники МБДОУ в соответствии с осуществляемой деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства при организации питания воспитанников в МБДОУ:

- проводить санитарно-противоэпидемические мероприятия;
- обеспечить безопасность выполнения работ, а так же блюд детского питания при их производстве, хранении и реализации.

II. Требования к разработке Программы

2.1 Программа составляется в произвольной форме и включает следующие данные:

- перечень официально изданных санитарных правил, методик в соответствии с осуществляемой деятельностью по организации питания воспитанников в МБДОУ;
- перечень должностных лиц, на которых возложены функции контроля при организации питания воспитанников в МБДОУ;
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке, аттестации, деятельность которых связана с производством, хранением, реализацией пищевых продуктов;
- перечень мероприятий, методов контроля при производстве блюд детского питания, их хранении и реализации;

- перечень объектов, точек отбора, периодичности проведения внутреннего лабораторного контроля работы пищеблока при организации питания воспитанников в МБДОУ (Приложение А);

- перечень форм учета и отчетности при организации питания воспитанников в МБДОУ (Приложение Б, Приложение В);

- перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства блюд детского питания, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников МБДОУ;

- перечень других мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил, гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации питания воспитанников МБДОУ.

III. Порядок и организация проведения внутреннего лабораторного контроля

3.1 Внутренний лабораторный контроль соблюдения санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий при организации работы пищеблока проводится в соответствии с осуществляемой деятельностью по организации питания воспитанников МБДОУ.

3.2 Целью внутреннего лабораторного контроля работы пищеблока является обеспечение безопасности вредного влияния объектов внутреннего контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и осуществления контроля за их соблюдением.

3.3 Объектами внутреннего лабораторного контроля является оборудование пищеблока, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места пищеблока, используемые для выполнения работ, а так же сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, используемая при организации питания воспитанников в МБДОУ.

3.4. Лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологии их производства, других объектов пищеблока проводятся с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3.5. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований работы пищеблока при проведении внутреннего лабораторного контроля определяется заведующим МБДОУ с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики пищеблока МБДОУ.

Приложение А
к Программе контроля соблюдения санитарных правил
и проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий
при организации питания воспитанников МБДОУ

**Проведение внутренних лабораторных исследований работы пищеблока
при организации питания в МБДОУ**

_____ 20 ____ г.

Вид исследования	Объект исследования	Дата проведения исследования	Наименование исследуемого материала	Результаты исследования
Микробиологические исследования				
Микробиологические исследования смывов на наличие БГКП	Посуда, инвентарь, руки и спецодежда персонала			
Микробиологические исследования готовой пищи	Вторые блюда, гарниры			
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, тара, инвентарь, руки и спецодежда персонала			
Санитарно-химические исследования				
Калорийность готовых блюд	Первые, вторые, третьи блюда, гарниры			
Контроль проводимой витаминизации	Компоты, напитки			
Вода питьевая кипяченая (цветность, мутность, железо)	Из электротитана пищеблока, групповых			
Другие исследования				

Приложение Б
к Программе контроля соблюдения санитарных правил
и проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий
при организации питания воспитанников МБДОУ

**Отчет о проведении лабораторных исследований
при организации питания в МБДОУ
_____ 20 ____ г.**

Вид исследования	Объект исследования	Дата проведения исследования	Наименование исследуемого материала	Результаты исследования
Микробиологические исследования				
Микробиологические исследования смывов на наличие БГКП	Посуда, инвентарь, руки и спецодежда персонала			
Микробиологические исследования готовой пищи	Вторые блюда, гарниры			
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, тара, инвентарь, руки и спецодежда персонала			
Санитарно-химические исследования				
Калорийность готовых блюд	Первые, вторые, третьи блюда, гарниры			
Контроль проводимой витаминизации	Компоты, напитки			
Вода питьевая кипяченая (цветность, мутность, железо)	Из электротитана пищеблока, групповых			
Другие исследования				

Заведующий МБДОУ

Техник-технолог МБДОУ

Приложение В
к Программе контракта соблюдения санитарных правил
и проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий
при организации питания воспитанников МБДОУ

(Приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Ведомость контроля рациона питания

с «__» _____ 202__ г. по «__» _____ 202__ г.

Режим питания: 4-х разовое

Возрастная категория: дети до 7 лет

№ П / П	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто)	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного ребёнка										В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)		
1.	Молоко, молочная и кисломолочная продукция															
2.	Творог (5% - 9% м.д.ж.)															
3.	Сметана															
4.	Сыр															
5.	Мясо 1-й категории															
6.	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)															
7.	Субпродукты (печень, язык, сердце)															
8.	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое															
9.	Яйцо, шт.															
10.	Картофель															
11.	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г															
12.	Фрукты свежие															
13.	Сухофрукты															
14.	Соки фруктовые и овощные															
15.	Витаминизированные напитки															
16.	Хлеб ржаной															
17.	Хлеб пшеничный															
18.	Крупы, бобовые															
19.	Макаронные изделия															
20.	Мука пшеничная															
21.	Масло сливочное															
22.	Масло растительное															
23.	Кондитерские изделия															
24.	Чай															
25.	Какао-порошок															
26.	Кофейный напиток															
27.	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае															

	использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)													
28.	Дрожжи хлебопекарные													
29.	Крахмал													
30.	Соль пищевая поваренная йодированная													

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника: _____ / _____ «__» _____ 202__г.

Подпись заведующего МБДОУ: _____ / _____ «__» _____ 202__г.

Подпись ответственного лица за организацию питания: _____ / _____ / _____ «__» _____ 202__г.