

ПРИКАЗ № 62-Д

«22» августа 2022 г.

**О создании комиссии по контролю
за организацией и качеством питания воспитанников
МАДОУ ПГО «Детский сад № 65» в 2022-2023 учебном году**

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Положением об организации питания детей в МАДОУ ПГО «Детский сад № 65», с целью оптимизации и координации деятельности всех участников, для обеспечения качества питания, оказания практической помощи при осуществлении контроля за организацией и качеством питания детей, повышения ответственности работников, обеспечивающих организацию питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать в МАДОУ ПГО «Детский сад № 65» (далее – МАДОУ) комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников в составе:

- К.А. Чулочникова, заместитель заведующего по АХЧ, председатель комиссии;

- Н.В. Кулагина, специалист в области охраны труда, секретарь комиссии;

- О.Ю. Березина, старший воспитатель, член комиссии;

- О.Ю. Шемякина, медицинская сестра, член комиссии.

(по приглашению участвует в работе комиссии председатель или другой представитель Совета родителей МАДОУ ПГО «Детский сад № 65»).

2. Утвердить План-график мероприятий комиссии на 2022-2023 учебный год (Приложение № 1).

3. Комиссии осуществлять контроль работы пищеблока с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений не реже 1 раза в 10 (десять) дней с оформлением акта-отчета (приложение № 2 к приказу Министерства здравоохранения от 3 августа 2017 года № 1325-п и Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от

5 сентября 2017 года № 292-И «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области») и ознакомлением под роспись представителя ООО «Комбинат общественного питания» З.Я. Дисковой, заведующего производством. Копию акта направлять по адресу: ГАУЗ СО «Полевская ЦГБ» (statist1637@mail.ru) и ОМС Управление образованием ПГО, ответственный К.А. Чулочникова, заместитель заведующего по АХЧ (Приложение № 2).

4. Комиссии по контролю за организацией и качеством питания детей:

4.1. Вести контроль за организацией и качеством питания, соответствием 15-дневному цикличному меню, качеством организации питания детей с пищевой аллергией, качеством поступающей продукции, организацией работы по совершенствованию эстетического оформления обеденного стола, пропаганде и внедрению основ здорового питания.

4.2. Результаты контроля обсуждать на Педагогическом совете, Совете родителей МАДОУ ПГО «Детский сад № 65».

4.3. Проводить информационное освещение своей работы на сайте МАДОУ ПГО «Детский сад № 65».

4.4. Еженедельно докладывать о результатах проверок на совещаниях при заведующем.

4.5. Своевременно принимать меры по устранению выявленных в ходе контроля замечаний (нарушений).

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

**Заведующий
МАДОУ ПГО «Детский сад № 65»**

И.В. Тарасова



**План-график мероприятий
комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников
МАДОУ ПГО «Детский сад № 65»
на 2022-2023 учебный год**

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Обновление информационного стенда «Организация питания детей»	ежеквартально	Ст.воспитатель
2.	Размещать информацию о деятельности комиссии, плане реализации мероприятий на год на сайте МАДОУ	В течение года	Ответственный за ведение сайта
3.	Проводить заседания комиссии по питанию	Ежеквартально, дополнительно по необходимости	Председатель комиссии
4.	Проводить контроль качества поступающей продукции, сроков годности и условий хранения продуктов	ежедневно и 1 раз в 10 дней с составлением акта	Комиссия по контролю питания
5.	Проводить проверку полноценности питания в циклических меню, выполнение нормативов по питанию	1 раз в месяц	Медицинская сестра
6.	Проводить проверку санитарного состояния пищеблока, буфетных, помещений подвала (хранение продуктов). с обязательным составлением акта проверки	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю питания
7.	Проводить проверку качества и технологии приготовления пищи, количества и оформления приготовленных блюд, Контроль точности технологических процессов	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
8.	Проводить контроль за документацией по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока	ежедневно и 1 раз в 10 дней с составлением акта	Комиссия по контролю питания
9.	Проводить контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения	ежедневно и 1 раз в 10 дней с составлением акта	Комиссия по контролю питания
10.	Проводить контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала пищеблока	ежедневно и 1 раз в 10 дней с составлением акта	Комиссия по контролю питания
12.	Проведение мероприятий по изучению общественного мнения по организации питания в МАДОУ	в течение года	Ст.воспитатель
14.	Участие в мероприятиях, посвященных здоровому питанию	в течение года	Ст.воспитатель
15.	Отчет о работе комиссии по питанию заслушивать на общих родительских собраниях, педсоветах	2 раза в год	Председатель комиссии

Отчетная форма
контроля пищеблока образовательной (оздоровительной) организации с целью профилактики
инфекционных заболеваний и пищевых отравлений за « » 201 г.

Критерий	Оценка	Примечание
I. Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции		
<i>Транспортировка и приемка пищевой продукции</i>		
Транспорт специально предназначенный		
Транспортное средство чистое	Да / Нет	
Внутренняя поверхность грузовых отделений и контейнеров из моющихся и не токсичных материалов	Да / Нет	
Транспортируются только пищевые продукты	Да / Нет	
Продовольственное сырье и пищевые продукты не контактируют друг с другом	Да / Нет	
Соблюдение температурных режимов транспортировки	Да / Нет	
<i>Требования к персоналу</i>		
Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты		
- используют санитарную одежду	Да / Нет	
- имеют личную медицинскую книжку	Да / Нет	
- в личной медицинской книжке имеются отметки о прохождении мед.осмотра и гигиенической подготовке и аттестации в соответствии с требованиями санитарного законодательства	Да / Нет	
Санитарная одежда сопровождающих чистая	Да / Нет	
<i>Требования к продукции</i>		
Контроль температуры, при которой транспортировалась продукция:		
- температура на момент отгрузки (отметка в товарно – транспортной накладной)	_____	
- температура при выгрузке (по данным датчиков в транспорте)	_____	
Количество поставленных продуктов соответствует объемам работающего холодильного оборудования	Да / Нет	

Транспортная тара исправная, чистая	Да / Нет	
Транспортная тара имеет всю необходимую маркировку (наименование продукции, количество продукции, дата изготовления продукции, срок годности пищевой продукции, условия хранения пищевой продукции, сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции, наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции)	Да / Нет	
Наличие сопроводительной документации, подтверждающей происхождение, качество и безопасность продукции, в т.ч.:	Есть / Нет	
- товарно – транспортная накладная;	Есть / Нет	
- документы о безопасности продукции (копия декларации или информация в товарно – сопроводительной документации о декларации о соответствии, в т.ч. ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию; орган, зарегистрировавший декларацию; оригинал документа о проведении ветеринарно – санитарной экспертизы (справка, свидетельство), копия свидетельства о государственной регистрации;		
Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохранены до конца реализации продукции	Да / Нет	
Оценка качества поступающей продукции:		
- целостность упаковки		
- внешний вид		
- цвет		
- консистенция		
- запах и вкус продукта		
Не приняты пищевые продукты по (указать наименование и причину возврата пищевой продукции)		
<i>Условия хранения продовольственного сырья и пищевой продукции</i>		
Контроль условий хранения и сроков годности продовольственного сырья и пищевой продукции:		
- наличие термометров (психрометров)	Да/Нет	
- журнал контроля или лист контроля температурного режима		

2. Технологический процесс и готовая кулинарная продукция		
<i>Контроль за выполнением технологии приготовления кулинарных изделий и блюд:</i>		
Наличие инструкции по обработке сырых овощей и зелени	Да/Нет	
Наличие емкости для обработки с указанием литража	Да/Нет	
<i>Контроль за соблюдением условий и сроков хранения готовой пищи и ее раздачей:</i>		
Наличие прилавка – витрины	Да/Нет	
<i>Контроль проведением бракеража готовой продукции:</i>		
Наличие журнала бракеража готовой продукции	Да/Нет	
Оценка:		
- внешнего вида		
- вкуса		
- цвета		
- консистенции		
- готовности		
- массы порционных блюд на соответствие технологии изготовления		
блюда		
<i>Контроль за отбором и условиями хранения суточных проб готовой пищи:</i>		
Наличие маркировки пробы с указанием наименования приема пищи и датой отбора	Да/Нет	
<i>Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря</i>		
Наличие холодной и горячей воды	Да/Нет	
Наличие локтевых смесителей	Да/Нет	
Наличие крана для забора воды, предназначенной для мытья полов	Да/Нет	
Достаточность оборудования и инвентаря	Да/Нет	
Маркировка кухонной посуды, столов, технологического оборудования	Да/Нет	
Специальная маркировка разделочного инвентаря	Да/Нет	
3. Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение и аттестация, вакцинация:		
Наличие у персонала пищеблоков личных медицинских книжек с отметками о прохождении медицинских осмотров, обследований и исследований	Да/Нет	

Прохождение гигиенического обучения и аттестации		
Привитость соответствии с календарем профилактических прививок и наличие отметок в личных медицинских книжках	Да/Нет	
Ежедневные осмотры перед началом работы	Да/Нет	
Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока	Да/Нет	
<i>Контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов</i>		
Наличие промаркированных, находящихся в исправном состоянии, закрываемых емкостей.	Да/Нет	
4. Проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации:		
Наличие промаркированного уборочного инвентаря по группам помещений	Да/Нет	
Количество сотрудников на пищеблоке	Да/Нет	
Наличие инструкций по правилам мытья и дезинфекции (инструкции по использованию и приготовлению рабочих растворов, моющих и дезинфектантов)	Да/Нет	
<i>Контроль за соблюдением требований санитарных правил мытья столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря:</i>		
а) при механической мойке посуды на специализированных моечных машинах:		
- соблюдение прилагающейся инструкции по эксплуатации моечной машины	Да/Нет	
- наличие моющего средства	Да/Нет	
- исправность оборудования	Да/Нет	
б) при мытье посуды ручным способом:		
- наличие инструкции по мытью посуды моющим средством	Да/Нет	
- наличие мерной емкости для дозирования моющего средства	Да/Нет	
- наличие разметки литража в моечной ванне	Да/Нет	
- организация сушки тарелок на ребре	Да/Нет	
- наличие запаса моющих средств	Да/Нет	
5. Проведение производственного контроля		
Имеется программа производственного контроля	Да/Нет	
Программа производственного контроля выполняется (приводится)	Да/Нет	
Отбор проб	Да/Нет	

6. Контроль за организацией питьевого режима

Организация питьевого режима (указать в какой форме)		
<i>При организации питьевого режима стационарным питьевым фонтанчиком</i>		
Наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи (не менее 10 см) стационарного питьевого фонтанчика	Да/Нет	
<i>При организации питьевого режима бутилированной водой:</i>		
Предоставление поставщиком документов, подтверждающих ее качество и безопасность	Да/Нет	
Наличие достаточного количества чистой посуды для питья, в том числе одноразовой, емкость для сбора грязной посуды или одноразовых стаканов	Да/Нет	
Своевременная замена емкости установок с дозированным розливом питьевой воды	Да/Нет	
<i>При организации питьевого режима с использованием питьевой воды:</i>		
Наличие достаточного количества чистой посуды для питья, в том числе одноразовой, емкость для сбора грязной посуды или одноразовых стаканов	Да/Нет	

Проверку проводил _____
должность, ФИО, подпись

С актом ознакомлен _____
должность, ФИО, подпись (заявитель/представитель, инициал)

С актом ознакомлен _____
должность, ФИО, подпись (представитель образовательного учреждения)