УТВЕРЖДЕНА

приказом заведующего

от 01.09.2015 г. № 39

**ПРОГРАММА «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ»**

**в МАДОУ «Детский сад № 418» г. Перми**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  | **Раздел** | **Мероприятия** | **Сроки.** **Периодичность**  | **Ответственный** | **Форма контроля и отчетности** |
| **1** | **Фонд нормативной документации, необходимой для осуществления производственного контроля** | 1. Анализ выполнения натуральных норм питания 2. Должностные обязанности работников пищеблока.  | Ежеквартально | ЗаведующийЗаридзе Н.В. | Аналитические справки |
| **2** | **Медицинские осмотры и обучение** | 1. Осмотр персонала пищеблока  | Ежедневно | Медицинские сестрыШиринкина Е.В.Боталова С.В.Романова И.Н. | Журнал здоровья  |
| 2. Организация гигиенического обучения: - сотрудники пищеблока,  | В течение года1 раз в год | ООО «Дело вкуса»  | Медицинские книжки Заключение договоров |
| 2.1. Организация гигиенического обучения: - младшие воспитатели / помощники воспитателя - педагоги, воспитатели, заведующий и заместители  | В течение года1 раз в год1 раз в 2 года | ЗаведующийЗаридзе Н.В | Медицинские книжки Заключение договоров  |
| 3. Контроль за прохождением работниками медицинских обследований, исследований и профилактической вакцинации | В течение года1 раз в год | Секретарь руководителя Четина А.Н. | Справка заведующему в течении 30 дней после прохождения медосмотра, таблица  |
| **3** | **Контроль за выполнением норм санэпидрежима** | 1. Обновление маркировки технологического оборудования (обязательна маркировка полок в холодильниках для мяса, рыбы, молочных продуктов), кухонного инвентаря и уборочного инвентаря на пищеблоке
 | 1 раз в месяц  | Повара: | Четкая маркировка  |
| 2.Контроль за выполнением графика генеральной уборки пищеблока на учебный год  | 1 раз в месяц  | Медсестра | График генеральной уборки |
| 3. Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока | еженедельно | Медсестра | Аналитическая справка (карта контроля № 5) |
| 4.Контроль за заведением журнала учета времени работы бактерицидных ламп  | 1 раз в месяц  | Медсестра | Журналы учета времени работ бактерицидных ламп.  |
| 5. График выдачи питания  | В течении года | Медсестра, Заместитель заведующего по ВМР, Руководитель структурного подразделения, старший воспитатель | График на пищеблоке и на стенде «Питание»  |
| 6.Контроль за соблюдением инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке  | Постоянно  | Повара: | Наличие инструкций на рабочих местах  |
| 7. Контроль сроков реализации продуктов питания на складе | 1 раз в квартал(сентябрь, декабрь, март, июнь) | Бракеражная комиссия | Аналитическая справка (карта контроля № 3) |
| 8. Контроль за наличием аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение  | 1 раз в 3 месяца  | Медсестра, завхоз | Наличие аптечки на пищеблоке |
| **4** | **Контроль за процессом приготовления питания** | 1.Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке | По плану | Бракеражная комиссия | Журнал по закладке продуктов на пищеблоке,  |
| 2. Контроль технологий приготовления блюд | 1 раз в 6 месяцев (октябрь, апрель) | Бракеражная комиссия | Аналитическая справка (карта контроля № 4) |
| 3.Контроль за оценкой использованного на одного ребенка средне суточного набора пищевых продуктов  | 1 раз в 10 дней  | Медсестра | Накопительная ведомость расхода продуктов  |
| 4. Осуществление контроля за готовой продукцией  | Ежедневно  | Комиссия по бракеражу | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции  |
| 5. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых ингредиентов (белки, жиры, углеводы)  | 1 раз в месяц  | Медсестра, ООО «Дело вкуса» | Сводка по рациону  |
| 6.Контроль за отбором и хранением суточных проб, наличие контрольных блюд  | Ежедневно  | Медсестра, повара, Бракеражная комиссия | Сроки хранения и количественное соответствие проб и меню  |
| 7. Входной контроль за качеством пищевых продуктов, поступающих в ДОУ  | Постоянно  | Повара | Журнал заявок и продуктов питания  |
| 8. Контроль работы технологического и холодильного оборудования. Своевременность проведения профилактических и ремонтных работ.  | Постоянно  | Повара, ООО «Дело вкуса» | Договор на обслуживание , акт исправности оборудования к начало нового учебного года. |
| 9. Контроль за соблюдением условий хранения продуктов, особо – скоропортящихся продуктов  | Постоянно | Повара | Бракераж поступающих прод. сырья и пищевых продуктов  |
| 10. Осуществления контроля соответствия меню утвержденного руководителем 20-ти дневного меню  | Ежедневно | Медсестра | Меню-требование |
| **5** | **Контроль за проведением процесса кормления** | 1. Визуальная оценка организации процесса кормления
 | 1 раз в квартал(ноябрь, февраль, май, июль)  | Бракеражная комиссия | Аналитическая справка (карта контроля № 7) |
| 2. Контроль поступающей пищи на группы  | 1 раз в квартал(ноябрь, февраль, май, июль)  | Бракеражная комиссия | Аналитическая справка (карта контроля № 7) |
| **7** | **Эффективное использование имущественного комплекса** | 1. Наличие перечня оборудования пищеблока  | Ежегодно  | Заместитель заведующего по АХЧ, завхоз | Материалы по приемке к началу учебного года  |
| 2. Наличие актов проверки технического состояния оборудования, исправности вентиляции  | Ежегодно  | Заместитель заведующего по АХЧ, завхоз | Материалы по приемке к началу учебного года  |