

СОГЛАСОВАНО

МАДОУ «Детский сад № 418» г.Перми



М.П.

УТВЕРЖДАЮ

ООО «Дело Вкуса»

Маркувене Н.А.



М.П.

**Программа производственного контроля поставщика по организации питания**

**ООО «Дело Вкуса»**

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

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Ответственное лицо	Кратность исполнения	Кратность проверки
1.	-наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (согласно СанПиН 2.4.1.304913)	-Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- Поставщик питания	При поступлении на работу /1 раз в год	1 раз в год
2.	-прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года ((согласно СанПиН 2.4.1.304913)	-Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- Поставщик питания	Один раз в три года	1 раз в год
3.	-наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (согласно СанПиН 2.4.1.304913)	-Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- Поставщик питания - Мед. Работник ДОУ	1 раз в год	1 раз в год
4.	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год (согласно СанПиН 2.4.1.304913)	-Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- Поставщик питания	1 раз в год	при поступлении на работу /1 раз в год
5.	-осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей ((согласно СанПиН 2.4.1.304913)	- Поставщик питания -Администрация ДОУ	- Мед. Работник ДОУ	Ежедневно	1 раз в месяц
6.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	- Поставщик питания -Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- кладовщик	Ежедневно	1 раз в месяц

7.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.14.1)* Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (согласно СанПиН 2.4.1.304913)	- Поставщик питания -Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- кладовщик - Мед. Работник ДОУ	Ежедневно	1 раз в месяц
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (согласно СанПиН 2.4.1.304913)	- Поставщик питания -Администрация ДОУ - Мед. работник	- кладовщик	Ежедневно	1 раз в месяц
9.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	-Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- Поставщик питания	1 раз в год	1 раз в год
10.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (согласно СанПиН 2.4.1.304913): Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	- Поставщик питания -Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- кладовщик - мед. работник ДОУ	Ежедневно	1 раз в месяц
11.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	- Поставщик питания -Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- Кладовщик	Ежедневно	1 раз в месяц
12.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола ( СанПиН 2.4.1.304913) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	- Поставщик питания -Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- Кладовщик	Ежедневно	1 раз в месяц
13.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемом – планировочными решениями	- Поставщик питания -Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- кладовщик	Ежедневно	1 раз в месяц
14.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 14.4)	- Поставщик питания -Администрация ДОУ - Мед. работник	- Кладовщик	Ежедневно	1 раз в месяц
15.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (п.13.3)	- Поставщик питания -Администрация ОУ - Мед. работник	- Сотрудники пищеблока	Ежедневно	1 раз в месяц
16.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	- Поставщик питания -Администрация ОУ - Мед. работник	- Поставщик питания -Администрация ОУ	Ежедневно	1 раз в месяц
17.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	-Администрация ОУ - Мед. работник	- Поставщик питания	1 раз в год	1 раз в год
18.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	-Администрация ДОУ - Мед. работник	- Поставщик питания	Ежедневно	1 раз в месяц
19.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	-Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- Поставщик питания	1 раз в год	1 раз в год
20.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	-Администрация ОУ - Зав. производством - Мед. Работник ДОУ	- Поставщик питания	1 раз в год	1 раз в год
21.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (согласно СанПиН 2.4.1.304913)	- Поставщик питания -Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- сотрудники пищеблока	Ежедневно	1 раз в месяц
22.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не	- Поставщик питания -Администрация ДОУ	- сотрудники пищеблока	Ежедневно	1 раз в месяц

	более чем на 2/3. (п.13.18)	- Мед. Работник ДОУ			
23.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	- Поставщик питания -Администрация ДОУ - Мед. работник	- сотрудники пищеблока	Ежедневно	1 раз в месяц
24.	Наличие 10-дневного меню, согласованное руководителем ДОУ	-Администрация ДОУ - Мед. работник	- Поставщик питания	1 раз в год	1 раз в год
25.	Соответствие блюд призерному 10-дневному меню	- Поставщик питания -Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- Мед. работник ДОУ - сотрудники пищеблока	Ежедневно	1 раз в месяц
26.	Выхода блюд соответствуют приложению 10 к СанПиН 2.4.1.304913	-Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- Мед. Работник ДОУ - сотрудники пищеблока - поставщик питания	Ежедневно	1 раз в месяц
27.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.14.11)	-Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- Поставщик питания	Ежедневно	1 раз в месяц
28.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.11)	- Поставщик питания -Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- сотрудники пищеблока - Мед. Работник ДОУ	Ежедневно	1 раз в месяц
29.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, -срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.23. )	- Поставщик питания -Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- сотрудники пищеблока -бракеражная комиссия со стороны ДОУ	Ежедневно	1 раз в месяц
30.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.14.24)	- Поставщик питания -Администрация ДОУ - Мед. Работник ДОУ	- сотрудники пищеблока - Мед. Работник ДОУ	Ежедневно	1 раз в месяц
31.	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)	-Администрация ДОУ - Мед. работник ДОУ	- Поставщик питания - Мед. работник ДОУ	Ежедневно 1 раз в десять дней	1 раз в месяц
32.	Проводится дополнительная витаминизация (п. 14.21)	-Администрация ДОУ - Мед. работник ДОУ	- сотрудники пищеблока - Мед. работник ДОУ	Ежедневно	1 раз в месяц
33.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторно-инструментальных исследований	-Администрация ДОУ - Мед. работник ДОУ	- Поставщик питания	1 раз в год	1 раз в год
34.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: -микробиологические исследования проб готовых блюд -1 раз в квартал; -калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре -1 раз в год; -микробиологические исследования смывов на -наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год (п.14.12.)	-Администрация ДОУ - Мед. работник ДОУ	- Поставщик питания	По договору	1 раз в год
35.	Имеются акты о проведении визуальных проверок	-Администрация ОУ - Мед. работник	- Поставщик питания	По факту проверки	1 раз в месяц