

ПРИКАЗ

от 12.01.2026 года

№ 3

Об организации питания в детском саду в 2026 году.

Об утверждении программы производственного контроля на 2026 – 2027 г. г.

В целях организации качественного питания воспитанников детского сада с соблюдением требований СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 и других государственных нормативно-правовых актов, обеспечивающих надлежащий присмотр и уход в дошкольной организации Приказываю:

1. Утвердить Положение об организации питания в МАДОО «Детский сад «Родничок» Урмарского муниципального округа Чувашской Республики.
2. Утвердить и вести в действие Программу производственного контроля МАДОО «Детский сад «Родничок» Урмарского муниципального округа Чувашской Республики на 2026- 2027 г. г. (приложение 1)
3. Утвердить комиссию по реализации программы в составе:
 - Заведующий – руководитель программы
 - Старший воспитатель – заместитель руководителя
 - Медицинская сестра (по согласованию)
 - Заведующий хозяйством – секретарь
 - Повар
4. Организовать питание в ДОО в соответствии с правилами и нормами СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и в соответствии с «Примерным двухнедельным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет, посещающих ДОО с 10 часовым режимом пребывания.
5. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. При составлении меню учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продуктов в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - ставить подписи завхоза, повара, заведующего.
6. Утвердить график приема пищи:
 - Завтрак – 08 ч. 00 мин. – 08 ч. 40 мин.
 - Второй завтрак – 10 ч. 00 мин. – 10 ч. 30 мин.
 - Обед – 11 ч. 40 мин. – 12 ч. 15 мин.
 - Уплотненный полдник – 15 ч. 15 мин. – 15 ч. 55 мин.
7. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в организации (поварам):
 - разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количества, качества и ассортимента получаемых продуктов на завхоза;
 - оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями ДОО и поставщика;
 - производить выдачу продуктов из кладовой не позднее 15.00 час. предшествующего дня, указанного в меню.
8. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - Председатель комиссии – заведующий ДОО – Иванченко М.В.;
 - Члены комиссии:
 - Медицинская сестра – Данилова Т.П. (по согласованию);
 - повар – Тимофеева А.Р.
- 8.1. Утвердить План работы бракеражной комиссии (приложение 2).

- 8.2. Комиссия работает в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии по питанию» (утверждено приказом № 11 от 26.02.2021г.)
- 8.3. Итоги проведенного контроля производить в Журнале бракеражного контроля, который хранится на пищеблоке. Обо всех нарушениях незамедлительно ставить в известность заведующего.
- 8.4. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, ответственность за его ведение возложить на медицинскую сестру Данилову Т.П. (по согласованию)
9. О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб.
- Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на повара Тимофеева А.Р.
- Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.
10. Поварам строго соблюдать технологию приготовления пищи, согласно утвержденным технологическим картам по приготовлению пищи.
11. Завхозу ежемесячно производить снятие остатков продуктов питания в кладовой, пищеблока с отметкой в журнале приема выдачи продуктов. Обо всех нарушениях ставить в известность заведующего ДОО.
12. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по технике безопасности;
 - должностную инструкцию;
 - инструкцию по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
 - картотеку технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку (наличие противоожоговых средств);
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд и объемы;
 - контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд;
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - журнал «Гигиенический журнал»;
 - Журнал учета температурного режима холодного оборудования;
 - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - Журнал проведения генеральной уборки;
 - Журнал бактерицидной установки;
 - Журнал учета пищевых отходов;
13. Организация питьевого режима проводить в соответствии с приказом «Об организации питьевого режима» от 26.02.2021г. № 13.
14. Утвердить графики выдачи питьевой воды с пищеблока и график смены питьевой воды в группах.
15. О создании совета по питанию;
- 15.1. В целях контроля за организацией питания в детском саду создать Совет по питанию в составе:
- Председатель Совета — Иванченко М.В. — заведующий;
- Члены совета:
- медсестра — Данилова Т.П. (по согласованию);
- завхоз;
- старший воспитатель — Семенова Н.В.;
- воспитатель — Михайлова Н.П.;
- повар — Тимофеева А.Р.;
- Представитель родительской общественности.
- 15.2. Утвердить график выдачи готовых блюд;
- 15.3. Утвердить график работы совета по питанию (приложение 2)

15.4. В соответствии с основными направлениями деятельности Совета его основными задачами являются анализ и контроль:

- за правильной организацией питания детей;
- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- за выполнением натуральных норм продуктов питания;
- за качеством приготовления пищи;
- за освоением денежных средств на питание;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за осуществлением индивидуального подхода в процессе питания;
- за освещением вопросов организации питания с родительской общественностью

16. Об ознакомлении родителей воспитанников с меню.

Поварам ежедневно в 07 часов 30 мин. утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока, а воспитателям в приемных комнатах групп, указывая объем выхода готовой продукции.

17. Запрещается работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте.

18. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателей.

19. Медицинской сестре (по согласованию) вести контроль за своевременное ведение всех необходимых документов на пищеблоке по организации питания согласно санитарно – гигиеническим требованиям.

20. Всем работникам кухни детского сада строго соблюдать санитарно-гигиенические мероприятия по профилактике различных инфекций.

21. Медицинской сестре, поварам использовать в своей работе методические рекомендации (приложение 7 к приказу № 11 от 26.02.2021г.) по контролю и приготовлению пищи на кухонном блоке ДОО;

22. Утвердить график проведения генеральной уборки пищеблока.

Понедельник – овощной цех, кладовая сухих продуктов, вторник – мясо - рыбный цех, среда – горячий цех, четверг – холодный цех, пятница – раздаточная и моечная.

23. Утилизацию пищевых отходов проводить строго в соответствии с Положением о пищевых отходах МАДОУ «Детский сад «Родничок» (утверждено приказом № 11 от 26.02.2021г.)

24. Возложить ответственного за прием и утилизацию пищевых отходов и ведение журнала кухонного работника Тимофееву А.Р..

25. Возложить ответственность за санитарно-гигиеническое состояние групповых буфетных комнат на помощников воспитателей.

26. Общий контроль и ответственность за организацией питания оставляю за собой.

27. Приказ довести под личную роспись до работников ДОО, копию приказа хранить на пищеблоке.

Заведующий МАДОУ «Детский сад «Родничок» _____/Иванченко М.В./

С приказом ознакомлены: _____ Синичкина М.Д.,

_____ Тимофеева А.Р.,

_____ Иванова Л.А.

Согласовано _____ Данилова Т.П. (медицинская сестра)



Согласовано
и.о. председателя ППО  Гаврилова И.В.
«12» января 2026г.



Утверждено
заведующий МАДОУ «Детский сад
«Родничок»  М.В.Иванченко
Приказ № 3 от «12» января 2026 г

ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении
образовательной деятельности
в МАДОУ «Детский сад «Родничок»
Урмарского муниципального округа Чувашской Республики
на 2026-2027 г.г.

пгт. Урмары, 2026 года

Пояснительная к Программе производственного контроля:

Настоящая Программа производственного контроля (далее Программа) в МАДОО «Детский сад «Родничок» Урмарского муниципального округа Чувашской Республики (далее – ДОО) регламентирует в 2026 - 2027 годах организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности, организации питания и отдыха воспитанников в дошкольной образовательной организации.

В Программе определены лица, организации и лабораторно-испытательные организации, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля в дошкольной образовательной организации.

Целью производственного контроля в ДОО, регламентированного Программой, является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников детского сада, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля их соблюдения.

Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- организация осуществления лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством Российской Федерации по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников детского сада;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных и иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Содержание Программы производственного контроля ДОО соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений). В программу производственного контроля вносятся изменения при изменении основного вида деятельности детского сада или других существенных изменений деятельности.

1. Паспорт программы

Характеристика объекта	
Полное и сокращенное наименование:	Муниципальная автономная дошкольная образовательная организация «Детский сад «Родничок» Урмарского муниципального округа Чувашской Республики (МАДОО «Детский сад «Родничок»)
Тип объекта:	Муниципальная образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1) образовательная: дошкольное образование; дополнительное образование детей и взрослых.

Фактический адрес:	Чувашская Республика, Урмарский район, пгт. Урмары, ул. Г. Александрова, дом 31
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	2968 кв. м
Оборудование	электронные средства обучения (ЭСО), оргтехника; оборудование для осуществления образовательной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	индивидуальное
Система водоснабжения	Холодная вода- централизованное.
Система канализации	Индивидуальная - сточная емкость объемом 90м ³ , находящаяся за территорией детского сада.

2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью (с учетом вносимых изменений в период действия программы производственного контроля):

- Федеральный закон от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 21.11.2011г № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 17.09.1998г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Минтруда и Минздрава России от 31.12.2020г. № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медосмотры»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 023/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений»;
- МУК 4.3.2812-10 «Инструментальный контроль и оценка освещения рабочих мест»;
- МУК 4.3.2194-07 «Методические указания. Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»;
- МУ 2.2.5.2810-10 «Организация лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны предприятий основных отраслей экономики»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного перенитиоза»;

3. Перечень работников ДОО, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Должность	Функции	Распорядительный акт о возложении функций
Заведующий	общий контроль соблюдения официально изданных и действующих санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; организация плановых медицинских осмотров работников; организация профессиональной подготовки и аттестации работников; разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений; организация питания.	приказ от 12.01.2026 года № 3
Старший воспитатель	контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; исполнение мер по устранению выявленных нарушений;	приказ от 12.01.2026 года № 3
Медицинский работник (по согласованию)	контроль прохождения персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек; медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников детского сада; контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; ведение учета и отчетности по производственному контролю; контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации; контроль организации питания; отслеживание витаминизации блюд; ведение учетной документации.	приказ от 12.01.2026 года № 3

	отслеживание витаминизации блюд;	
Завхоз	контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории детского сада; организация лабораторно-инструментальных исследований; ведение учетной документации; разработка мер по устранению выявленных нарушений; контроль охраны окружающей среды; входной контроль за качеством поступающей продукции и ее хранением.	приказ от 12.01.2026 года № 3

4. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

Объект контроля	Показатели	Кратность	Место контроля (количество замеров)	Основание	Наименование лаборатории, проводящей исследование
Микро-климат	Температура воздуха Кратность обмена воздуха Относительная влажность воздуха	1 раза в год	Помещения для детей и рабочие места (по 1 точке)	СП 2.2.3670-20, СП 2.4.364820, СанПиН 1.2.3685-21, МУК 4.3.2756-10	Испытательный лабораторный центр (ИЛЦ) ФБУЗ «ЦГЭ в Чувашской Республике – Чувашии в Цивильском районе»
Песок в детских песочницах	Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно-химический контроль	1 раз ежегодно	2 пробы из песочниц	СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 3.3686-21	Испытательный лабораторный центр (ИЛЦ) ФБУЗ «ЦГЭ в Чувашской Республике – Чувашии в Цивильском районе»
Качество питьевой воды	Микробиологические исследования	1 раза в год и внепланово после ремонта систем водоснабжения	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы)	СанПиН 1.2.3685-21	Испытательный лабораторный центр (ИЛЦ) ФБУЗ «ЦГЭ в Чувашской Республике – Чувашии в Цивильском районе»

Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд. Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раза в год	Рацион питания - готовая пищевая продукция (1,2,3 блюда)	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, ТР ТС 021/2011	Испытательный лабораторный центр (ИЛЦ) ФБУЗ «ЦГЭ в Чувашской Республике – в Цивильском районе»
	Контроль проводимой витаминизации блюд	1 раза в год	Третьи блюда (1 проба)		

5. Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

№ п/п	Профессия	Количество человек	Кратность	
			Периодический медосмотр	Гигиеническая подготовка и аттестация
1	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Воспитатель.	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Учитель-логопед	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Педагог-психолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Помощник воспитателя	7	1 раз в год	ежегодно
8	Рабочий по ремонту и стирке белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Уборщик служебных помещений	3	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Рабочий по обслуживанию зданий и сооружений	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Работники пищеблока (повар -2, кухонный рабочий – 1)	3	1 раз в год	ежегодно
12	сторож	2	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	учитель-дефектолог	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

6. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-микробиологической оценке, сертификации, лицензированию

Работа:

№ п/п	Показатель	Профессия	Документ
1	микроклимат, шум, тяжесть и напряженность трудового процесса	Повар	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 29.04.2025 № 1116652

	процесса		обслуживанию	условий труда от 29.04.2025 № 1116652
3	тяжесть процесса	трудового	кухонный рабочий	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 29.04.2025 № 1116652
4	тяжесть процесса	трудового	рабочий по ремонту и стирке белья	Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 29.04.2025 № 1116652

7. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процессов выполнения работ, оказания услуг

Объект контроля	Показатели	Основание	Срок	Ответственный
Контроль содержания помещений, оборудования и территории				
Санитарное состояние территории	Кратность и качество уборки	СП 2.4.3648-20	Ежедневно (утром и вечером)	завхоз
Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность: – текущей влажной уборки:	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, СП 3.1/2.4.3598-20	Ежедневно (не реже 2 раз в день)	Медработник, завхоз
	– генеральной уборки		Ежемесячно	
Обращение с ртутьсодержащим и лампами	Вывоз ртутьсодержащих ламп	Федеральные законы от 21.11.2011 № 323-ФЗ, от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	по мере необходимости	Спецорганизация имеющая лицензию на этот вид деятельности
Санитарное состояние хозяйственной площадки	Вывоз ТКО (ТБО) и пищевых отходов	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21	по мере необходимости (не допуская переполнения),	Региональный оператор по обращению с ТКО(ТБО), завхоз
	Очистка хозяйственной площадки		1 раза в неделю	рабочий по обслуживанию здания
Рабочие растворы дезинфекции	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20, СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Медработник
Дератизация	– профилактика	СанПиН 3.3686-21	постоянный контроль	завхоз, рабочий по обслуживанию здания
	– обследование – уничтожение		1 раз в квартал	Специализированная организация с отметкой в санитарном паспорте организации
Песок в песочницах и на игровых	Кратность смены песка	СП 2.4.3648-20	Ежегодно весной	Завхоз, помощник воспитателя
	Закрытие		После каждой	

Спортивное оборудование	Кратность испытания		В начале учебного года	Завхоз, уполномоченный по ОТ (акт проверки готовности организации, новому учебному году « » 202)
Игрушки	Кратность мытья		Ежедневно	Воспитатель
Постельное белье, полотенца	Кратность замены		По мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней	Рабочий по ремонту и стирке белья, помощник воспитателя
Входной контроль поступающей продукции и товаров	— наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат)	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Каждая партия	Завхоз
	— соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.)			
	— соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфекантами и т.д.)			
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки		еженедельно	Рабочий по обслуживанию здания ДОО
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления				
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	— качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждая партия	завхоз

	транспортом;			
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	— сроки и условия хранения пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	завхоз
	— время смены кипяченой воды		Каждые 3 часа	Помощники воспитателя
	— температура и влажность на складе		Ежедневно	завхоз
	— температура холодильного оборудования;			
Приготовление пищевой продукции	— соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Каждый технологический цикл	медработник
	— точность технологических процессов			Повар
	— температура готовности блюд;		Каждая партия	
Готовые блюда	— суточная проба; - витаминизация;	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Повар, медсестра (бракеражная комиссия)
	— дата и время реализации;		Каждая партия	
Обработка посуды и инвентаря	— содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Ежедневно	Медработник
	— состояние оборудования, инвентаря и посуды			Медработник, завхоз
	— обработка инвентаря для сырой готовой продукции;			Рабочий кухни
Контроль обеспечения условий образовательной деятельности				
Мебель и оборудование	Оценка соответствия мебели ростовозрастным особенностям детей и ее расстановка	СП 2.4.364820	2 раза в год, сентябрь, май	Медработник, воспитатель
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями		Каждая партия	воспитатель
Показатели	Режим дня групп		1 раз в неделю	Старший

деятельности				
Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников				
Здоровье	Утренний прием детей, термометрия	СП 2.4.364820	Ежедневно	Воспитатели, медработник
	Вакцинация	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	В соответствии с национальным календарем профилактических прививок	Медработник
	Осмотр воспитанников на педикулез	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 3.3686-21	1 раз в 10 дней	Медработник
Профилактика заболеваний	Оздоровление	СП 2.4.364820	Июнь, июль, август	Медработник, воспитатели
	Проведение ограничительных мероприятий	Программа мероприятий	При решении Роспотребнадзора	Медработник, заведующий
Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников				
Состояние здоровья работников пищеблока	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	Медработник
Гигиеническая подготовка работников	Обучение и аттестация работников пищеблока и помощников воспитателей	СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	Ежегодно	Медработник
	Обучение и аттестация работников (кроме работников пищеблока)		1 раз в 2 года	

8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам осуществления производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	завхоз
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	завхоз
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медработник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медработник
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	медработник
Журнал учета инфекционных заболеваний детей	По факту	Медработник
Журнал осмотра воспитанников на педикулез	Ежемесячно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения	По факту	Медработник

Личные медицинские книжки работников	По факту	Медработник
протоколы лабораторных испытаний	По факту	Завхоз, медработник

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушении технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологической благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

№ п/п	Ситуация	Действия
1	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	прекращение работы пищеблока; сокращение рабочего дня;
2	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; проветривание; наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети
3	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая и более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	введение карантина; реализация мероприятий по профилактике заболеваний
4	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	приостановление деятельности до ликвидации аварии; вызов специализированных служб
5	Неисправная работа холодильного оборудования	использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов, Срочный вызов специалиста по ремонту холодильного оборудования.
6	Пожар	вызов пожарной службы; эвакуация; приостановление деятельности

10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Мероприятие	Срок	Ответственный
Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля	по необходимости	Заведующий
Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля	При формировании штата и по необходимости	Заведующий
Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации	При приеме на работу и по необходимости	Медработник
Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном	По графику	Заведующий, Медработник

Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы)	Постоянно	Администрация ДОО
Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте	Постоянно	Медработник
Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм	Немедленно (при выявлении)	Администрация ДОО
Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами	Ежегодно	Администрация ДОО
Представление информации о результатах производственного контроля	По требованию	администрация ДОО



Программа разработана:

Заведующий

/ М.В.Иванченко/

Старший специалист

/ Н.В.Семенова/

Завхоз

/ М.Д.Синичкина/

Согласовано с медицинским работником ДОО

Медсестра

/ Т.П.Данилова/



Приложение 2
к приказу № 3 от 12.01.2026 года
Утверждаю
заведующий М.В.Иванченко

ПОСТОЯННО ДЕЙСТВУЮЩИЙ ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	2 раза в год	Председатель комиссии
Работа с родителями (на групповых и общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Информирование о проделанной работе комиссии (сайт, Наблюдательный совет, Педсовет)	Декабрь	Председатель комиссии

ПРИНЯТО
Советом по питанию МАДОО
«Детский сад «Родничок»



УТВЕРЖДАЮ
заведующий МАДОО
«Детский сад «Родничок»
М.В.Иванченко

План работы совета по питанию

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
1.	Утверждение плана работы на год и графиков контроля. Выполнение натуральных норм питания.	Сентябрь	заведующий Иванченко М.В.
2.	Организация питания в группах. Выполнение натуральных норм питания.	Октябрь	медсестра Данилова Т.П.
3.	Отчет о работе с поставщиками продуктов питания. Выполнение натуральных норм питания.	Ноябрь	Завхоз
4.	Отчет комиссии по питанию. Выполнение натуральных норм питания	Декабрь	медсестра Данилова Т.П.
5.	Отчет об освоении денежных средств на питание. Выполнение натуральных норм питания.	Январь	заведующий Иванченко М.В.
6.	Ведение документации на пищеблоке. Выполнение натуральных норм питания.	Февраль	повар Сергеева К.И.
7.	Контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации. Выполнение натуральных норм питания.	Март	Завхоз
8.	Выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке. Выполнение натуральных норм питания.	Апрель	медсестра Данилова Т.П.
9.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков. Выполнение натуральных норм питания.	Июнь	Завхоз
10.	Выполнение режима питания в летний период. Выполнение натуральных норм питания.	Май	медсестра Данилова Т.П.
11.	Роль администрации ДОО и родителей в формировании рационального пищевого поведения детей. Выполнение натуральных норм питания.	Июль	Старший воспитатель Семенова Н.В.
12.	Подведение итогов работы совета. Выполнение натуральных норм питания.	Август	заведующий Иванченко М.В.