

План оперативного контроля организации питания воспитанников в МБДОУ
«Детский сад №18 «Журавлик»

«20» января 2025г.

Цель оперативного контроля: соблюдение требований санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при организации питания воспитанников

Комиссией проверено:

№ п/п	Наименование мероприятия	Информация об исполнении
1.	Документ, устанавливающий порядок, периодичность (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования, испытания) проведения производственного контроля.	Программа (план) производственного контроля от 01.06.2021. Последняя дата лабораторных исследований, испытаний- с 01.11.2024-30.11.2024
1.1.	Включение в программу производственного контроля контроля за концентрацией действующего вещества в растворе моющего средства.	Включен
2.	Контроль, основанный на принципах ХАССП	Введен
3.	Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья (наличие маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами	Соответствует
3.1.	Обеспечение фото и (или) видеосъемки приемки молока и молочной продукции, мяса и мясной продукции, пищевой продукции.	Проводится
3.2.	С целью контроля за соблюдением условий транспортировки товара, в том числе непосредственно в транспортном средстве, доставляющем товары, фиксация государственного номера, времени и даты приемки товара, даты производства продукции и размера партии. Включение фото и (или) видеоматериалов в отчетные документы, подтверждающие приемку.	Проводится
3.3.	Наличие приемочной комиссии (должностных лиц).	нет
3.4.	Учет при осуществлении приемки информации о выявленной фальсифицированной продукции, размещенной на сайте Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	Проводится

	http://zpp.rospotrebnadzor.ru/badproducts/violations .	
4.	Обеспечение последовательности (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды	Выполнено
5.	Обеспечение последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую в пищевую продукцию) безопасность	Выполнено
	Исключение биологических факторов:	
5.1.	работа бактерицидных установок	Да, к-во- 5
5.2.	раздельное хранение уборочного инвентаря	Выполняется
5.3.	соблюдение процедуры допуска работников к работе	Выполняется с нарушениями, т.к. повар и кухонный рабочий 2-ой смены не прошли допуск
5.4.	маркировка разделочного инвентаря	Выполнено
5.5.	использование одноразовых перчаток при порционировании блюд и приготовлении холодных закусок	Да
5.6.	ежедневный контроль температурных режимов хранения с обязательной фиксацией в журнале (в печатном или электронном виде).	Да
5.7.	обязательная мойка столовой посуды с помощью проф. техники и профессиональных моющих средств	Да (Ника- супер ля мытья посуды)
	Исключение химических факторов	
5.8.	контроль биологических добавок и аллергенов	
5.9.	хранение моющих средств отдельно от пищевой продукции	Выполнено
5.10	не проведение работ во время дезинсекции/дератизации	Выполняется
5.11.	маркировка емкости с рабочими растворами (наименование, концентрация, дата изготовления и срок хранения)	Выполнено с нарушениями: - -раствор для обработки столов ОЦ- нет даты разведения раствора - В емкостях для обработки столов МЦ и РЦ перепутаны крышки и ветоши
5.12.	запрещено использование ртутных термометров	Выполнено
	Исключение физических факторов	
5.13.	контроль температуры блюд	Выполняется
6.	Изготовление продукции в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.	Выполняется
6.1.	Соответствие наименования блюд и кулинарных	Выполняется

	изделий, указываемых в меню, наименованиям, указанным в технологических документах	
7.	Оснащение техническими средствами (технологическим оборудованием), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции	Выполнено
8.	Соответствие требованиям, предъявляемым к питьевой воде холодной и горячей воды, используемой для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены	Соответствует
9.	Оборудование системы приточно-вытяжной вентиляции отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения	Выполнено
10.	Оборудование локальными вытяжными системами зон (участков) и (или) размещенного в них оборудования, являющегося источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла	Выполнено
11.	Соответствие воздуха рабочей зоны и параметров микроклимата гигиеническим нормативам, температура, влажность	Соответствует
12.	Оборудование исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, исключаяющее риск загрязнения пищевой продукции	Выполнено
13.	Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений	Выполнено
14.	Соответствие сбора и обращения отходов требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории	Выполняется, договор на оказание услуг по обращению с ТКО №ЮЭ86КО2500000976 от 02.12.2024
15.	Ежедневное проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.	Выполняется
15.1.	Использование отдельного промаркированного инвентаря для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений	Выполнено
15.2.	Хранение уборочного инвентаря в специально отведенных местах.	Выполнено

15.3.	Хранение уборочного инвентаря для туалета отдельно от инвентаря для уборки других помещений.	Выполнено
16.	Отсутствие проведения ремонтных работ одновременно с приготовлением пищи	Да
17.	Соответствие работников пищеблока требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации	Да
17.1.	Наличие вакцинации от брюшного тифа, гепатита А, дизентерии у работников пищеблока	У всех наличие вакцинации от гриппа, гепатита В, АДСМ и кори
17.2	Даты проведения последнего однократного профилактического обследования на кишечные вирусы работников пищеблока	28.12.2024 22.01.2025
18.	Проведение медицинским персоналом ежедневного осмотра работников, занятых приготовлением пищи и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.	Выполняется с нарушениями, т.к. повар и кухонный рабочий 2-ой смены не прошли допуск
18.1.	Наличие гигиенического журнала на бумажном и/или электронном носителях.	В наличии
18.2.	Соответствие списка работников, отмеченных в журнале на день осмотра, числу работников на этот день в смену.	не соответствует
19.	Проведение дезинфекции, дератизации	Проводится ежемесячно
20.	Отсутствие посторонних лиц, не допущение хранения личных вещей и комнатных растений	Выполнено
21.	Обеспечение перевозки (транспортирования) и хранения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов	Выполнено
22.	Обеспечение раздельного хранения разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции	Выполнено
23.	Обеспечение мытья столовой посуды отдельно от кухонной посуды	Выполнено
24.	Наличие индивидуальных шкафов или специально отведенных мест для одежды второго и третьего слоя, обуви, головных уборов, а также иные личных вещей, отдельное хранение от рабочей одежды и обуви.	Выполнено
25.	Использование одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе	Выполняется
26.	Ежедневная регистрация показателей	Выполняется

	температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (наличие журнала)	
27.	Оборудование приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха всех складских помещений, всего холодильного оборудования - контрольными термометрами.	Выполнено
28.	Использование моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов) в соответствии с инструкциями по их применению и хранение их в специально отведенных местах	Выполняется
29.	Реализация готовых блюд не позднее 2 часов с момента изготовления	Выполняется
30.	Исключение случаев использования пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей	Выполняется
31.	Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Хранение суточных проб не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.	Выполняется
32.	Организация питьевого режима, обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям	Соответствует
33.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	В наличии
34.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	В наличии