# Отчет о выполнении Программы производственного контроля

# за 2021-2022 учебный год в МДОУ д/с №6 «Колокольчик»

Цель производственного контроля - обеспечение безопасности и безвредности для детского сада и всех участников образовательного процесса путем производственного контроля, должного выполнения и соблюдения санитарных правил, санитарно- противоэпидемических мероприятий.

# Раздел I. Организационно-методическая работа (работа с кадрами, осуществляющими контроль, заключение контрактов на поставку продуктов питания).

В августе 2021 г. ответственной за организацию питания была назначена заведующий хозяйством – Туманова И.В.

Все сотрудники пищеблока, члены бракеражной комиссии прошли ежегодный периодический медицинский осмотр, санитарно-гигиеническое обучение. В течение 2021-2022гг. были заключены контракты на поставку продуктов питания с такими организациями как:

1. – ООО «Элегия» г. Кинешма - поставка продуктов питания.
2. ИП «Муравьева Т.Л.» - поставка продуктов питания

Качество продуктов соответствовало ГОСТУ. Проблем с поставкой продуктов питания не было.

# Раздел II (основной). Результаты производственного контроля за отчетный период.

Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Контролируемый показатель** | **Периодичность контроля** | **ФИО, должность** | **Результаты** |
| Водоснабжение и канализация | Постоянно, еженедельно | Заведующий хозяйством | В течение учебного года нарушений не выявлено |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Санитарное состояние и содержание учреждения(проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся) | Ежедневно | Медицинский работник Заведующий хозяйствомСтарший воспитатель | В течение учебного года нарушений не выявлено |
| Организация питания воспитанников | Ежедневно | Медицинский работник бракеражная комиссия | Замечаний не выявлено |
| Проведение дезинфекции и дератизации | Договор на дезинфекции идератизации № 37 Д/г от 01.01.22г.  | Заведующий хозяйством | Без замечаний |
| Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала | Постоянно | Медицинский работник | Все сотрудники прошли медицинский осмотр и гигиеническое обучение своевременно |
| Наличие санитарно- эпидемических заключений, | №37ИЦ.02.000.М.000145.02.13  | Медицинский работник Заведующий хозяйством | Без замечаний |
| сертификатов качества сырья,полуфабрикатов, готовой продукции |  В наличии | Заведующий хозяйством | Без замечаний |
| Соблюдение технологии приготовления блюд | Ежедневно | Медицинский работник бракеражная комиссия | Без замечаний |
| Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Ежедневно | Медицинский работник бракеражная комиссия | Без замечаний |
| Контроль суточной пробы | Ежедневно (специальныеконтейнеры, температура хранения) | Медицинский работник | Без замечаний |
| Соответствие веса отпускаемойготовой продукции утвержденному меню. |  Ежедневно | Бракеражная комиссия мед.работник | Без замечаний |
| Условия хранения поставленной продукции | Ежедневно (холодильное оборудование, подсобныепомещения) | Бракеражная комиссия мед.работник | Без замечаний |
| Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | 1 раз в неделю | мед.работник | Без замечаний |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Контроль за организацией приема пищи воспитанников | 1 раз в неделю ( по группам) | Медицинский работник старший воспитатель | Без замечаний |
| Контроль за отходами | Ежедневно | мед.работник, завхоз | Без замечаний |
| Качество поставленных сырых продуктов | Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные) | мед, работник,бракеражная комиссия. | Без замечаний |
| Устройство и планировка пищеблока | 1 раз в год (соответствие плану размещения технологическогооборудования) | Заведующий хозяйством Мед. работник | Соответствует санитарным требованиям |
| Качество готовой продукции | Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус) | Мед. работник | Соответствует требованиям технологических карт |
| Соблюдение личной гигиены воспитанников перед приемом пищи | Ежедневно |  воспитатели | Без замечаний |

# Раздел III. Конструктивная деятельность службы производственного контроля (мероприятия по результатам контроля).

Перечень должностных лиц, осуществляющих производственный контроль в 2021-2022 учебном году

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Структурное подразделение** | **Должность** | **Ф.И.О.** |  |
|  Здание ДОУ |  Заведующий |  Шумилова Л.А. |
| Заведующий хозяйством |  Туманова И.В. |
|  Старший воспитатель |  Трапезина Е.К. |
| Медкабинет | Медицинский работник |  Сороченко М.С. |

# Раздел IV. Дисциплинарные меры воздействия, примененные к работникам за отчетный период.

Дисциплинарные меры к работникам за отчетный период не применялись.

# Раздел V. Состояние здоровья детей.

На протяжении 2021-2022 учебного года у воспитанников случаев инфекционных заболеваний не выявлено.

# Раздел VI. Результативность и эффективность системы производственного контроля.

При организации производственного контроля, администрация детского сада руководствуется следующими нормативными документами:

1. ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности продуктов питания».
2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях,учреждениях начального и среднего профессионального образования».
3. СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
4. Санитарно-эпидемические правила СП 3.5.3.1129-02 «Дератизация. Санитарно-эпидемические требования кпроведению дератизации».
5. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. СП 1.1. 1058-01 изменение в пункте 2.6. № 13 от 27.03.2007г., вступившая в силу 01.06.2007г. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

В процессе реализации программы производственного контроля можно сделать следующий вывод:

в пищеблоке регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале; ведется регулярный контроль за рационом питания воспитанников, соблюдением санитарных правил технологического процесса, на что имеется соответствующая документация; ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья и готовой кулинарной продукции). Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) всегда поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и групп содержатся в чистоте и уюте, влажная уборка проводится 2 раза в течение дня, проводится уборка с добавлением дезинфицирующих средств. Ежедневно уделяется особое внимание контингенту питающихся воспитанников, их режиму питания и гигиене приема пищи. Процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на высоком уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены). Режим питания детей осуществляется по графику, с учетом соблюдения санитарных норм. Сотрудники пищеблока всегда в чистой спецодежде. На рабочих местах персонала пищеблока созданы условия для соблюдения правил личной гигиены. Отзывы воспитанников, родителей, педагогов детского сада о работе персонала пищеблока хорошие.

# В детском саду соблюдались требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов с применением принципов ХАССП

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлялся при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, указывалось в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат.

Продукция поступала в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранились до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществлялся ответственным лицом. Результаты контроля регистрировались:

- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции.

Не допускались к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранились в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем

в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществлялся ежедневно, результаты заносились в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Обработка сырых и вареных продуктов проводилась на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

Организация питания осуществлялась на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдались щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применялась жарка.

При обработке овощей соблюдались следующие требования: овощи сортировались, мылись и очищались. Очищенные овощи повторно промывались в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удалялись наружные листы.

Не допускалось предварительное замачивание овощей.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистились непосредственно перед варкой и варились в подсоленной воде (кроме свеклы).

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускалась.

Выдача готовой пищи проводилась только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-хчеловек. Масса порционных блюд соответствовала выходу блюда, указанному в меню.