

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ д/с «Солнышко»
с.Новожиловка Белогорского район
Республики Крым
Ю.В. Шиховцова
2024



**Программа
производственного контроля проведения лабораторно-инструментальных
исследований по организации питания**

**МБДОУ д/с «Солнышко» с. Новожиловка Белогорский район
Республика Крым
на период с 01.01.2024 г. по 31.12.2024 г.**

**Ответственные лицо по осуществлению производственного контроля-
заведующий Ю.В. Шиховцова, медицинская сестра Курбанова Т.Р.**

№ п/п	Объект (исследования) обследования	Вид исследования	Кол-во не менее	Кратность не реже	Основание
1	2	3	4	5	6
1	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: Овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил гигиенических нормативов по химическим и микробиологич еским показателям	1	По химическим показателям – 2 раз в год, микробиологич еским показателям – 2 раз в год апрель, сентябрь	-//-
2	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	Микробиологи ческие исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательст ва	2 блюда исследуем ого приёма пищи	2 раза в год апрель сентябрь	-//-
3	Суточный рацион питания	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	3 блюда	1 раз в год сентябрь	-//-
4	Объекты производствен ного окружения,	Микробиологи ческие исследования смывов на	10 смывов	1 раз в год апрель	-//-

	руки и спецодежда персонала	наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)			
5	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	10 смывов	1 раз в год сентябрь	-//-
6	Качество обработки готовых блюд	Качество термообработки и кулинарных изделий	1	1 раз в год апрель	-//-
7	Сырая продукция (овощи, фрукты)	Исследования на нитраты	2	1 раз в год сентябрь	-//-
8	Песок с песочниц	Исследования на гельминты	1	1 раз в год Сентябрь	-//-

Объект контроля	Контролируемые параметры (показатели)	Точка контроля	Периодичность контроля	Методика (технология, процедура) контроля	Способ регистрации результатов контроля
Пищеблок	Качество термической обработки, соответствие тех. картам	готовые блюда	1- раз в год (октябрь)	Забор суточных проб (гарнир мясо или рыба)	Протоколы исследований
	Калорийность	Готовые блюда	1- 2 раз в год при смене меню	Забор проб	Протоколы исследований
	Овощи на нитраты	Овощи старого и нового урожая	1- 2 раз в год при смене меню.	Капуста, морковь, картофель	Протоколы исследований
	БГКП чистого инвентаря тары, рук, спец.одежды 10 штук	Руки, посуда, рабочая одежда сотрудников пищеблока	1- 2 раз в год при смене меню	Смывы (8-10 штук)	Протоколы исследований
	Качество термообработки	Одно блюдо	1раз (октябрь)	Забор проб	Протоколы исследований
	Питьевая вода	1 проба	2 раз в год (апрель, Октябрь)	Забор проб	Протоколы исследований
	Освещённость	Пищеблок, групповые, медицинский кабинет	1раз в год (октябрь)		Протоколы исследований
	Почва на гельминты	По кол-ву песочниц	1раз в год (апрель)	Забор проб	Протоколы исследований

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ д/с «Солнышко»
с.Новожиловка Белогорского района
Республики Крым
Ю.В. Шиховцова
2024 г.



Программа
производственного контроля проведения лабораторно-инструментальных
исследований по организации питания
МБДОУ д/с «Солнышко» с. Новожиловка Белогорский район
Республика Крым
на период с 01.01.2024 г. по 31.12.2024 г.

Ответственные лицо по осуществлению производственного контроля-
заведующий Ю.В. Шиховцова, медицинская сестра Курбанова Т.Р.

№ п/п	Объект (исследования) обследования	Вид исследования	Кол-во не менее	Кратность не реже	Основание
1	2	3	4	5	6
1.	Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	2	2 раза в год апрель, октябрь	СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». СП 1.1.1058-01 «Организац и проведение производственного контроля за соблюдение санитарных правил и выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
2.	Оосвещённость	Пищеблок, групповые, медицинский кабинет, актовый зал	1	2 раза в год апрель, октябрь	-//-