



УТВЕРЖДАЮ
Заведующая МБДОУ д\с «Солнышко»
с.Мельничное Белогорского района Республики Крым
З.В. Климова
Белогорский район, с.Мельничное,
ул.Подгорная, 1

Программа
производственного контроля проведения лабораторно-инструментальных
исследований по организации питания
МБДОУ д\с «Солнышко» с.Мельничное Белогорского района Республики Крым
с.Мельничное, ул.Подгорная, д.1
на 2026 год

Ответственное лицо по осуществлению производственного контроля: Медицинская
сестра Дмитрук Елена Сергеевна

№ 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) 1.Группа «Цветик-семицветик», 2.Группа «Улыбка», 3.медицинский кабинет	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	3	1 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2	1.Группа «Цветик-семицветик», 2.Группа «Улыбка», 3.Медицинский кабинет	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	3	1 раз в год	-//-
3	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 микробиологическим показателям	1	По химическим показателям – 2 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раз в год май сентябрь	-//-
4	Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2 блюда исследуемого приёма пищи	2 раза в год май сентябрь	-//-
5	Суточный рацион питания	Калорийность, выход блюд и соответствие	3 блюда	1 раз в год	-//-

		химического состава блюда рецептуре		май	
6	Качество обработки готовых блюда	Качество термообработки кулинарных изделий	1	1 раз в год май	-//-
7	Объекты производственного окружения в группах 1. младшая 2. старшая	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно- показательной микрофлоры (БГКП)	10 смывов	1 раз в год май	-//-
8	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырье,	Исследование смывов наличие яиц гельминтов	10 смывов	1 раз в год сентябрь	
9	Сырая продукция (овощи, фрукты)	Исследования на нитраты	2	1 раз в год сентябрь	-//-
10	Обследование песка	Песок	2	1 раз в год май	-//-