



УТВЕРЖДАЮ
 И.о.заведующего
 «Земляничка» с. Земляничное
 Белогорского района Республики Крым
 Е.Ю. Малярова
 Приказ №31-ОД от 12.02.2026г.

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

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад
 «Земляничка» с. Земляничное Белогорского района Республики Крым, расположенного по
 адресу: 297651 Республика Крым, Белогорский район, с. Земляничное, ул. Ленина, д.6 А
 на период с 01.01.2026г. по 31.12.2026г.

Ответственное лицо по осуществлению
 производственного контроля: Малярова Екатерина Юрьевна

№ 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, горячем	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, октябрь	СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПиН 1.2.3658-21
2	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2 блюда	1 раз в квартал Март Май Август Октябрь	СанПиН 2.1.3678-20 СП 1.1.1058-01
3	Суточный рацион питания	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	3 блюда	1 раз в год май	-/-

4	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарнопоказательной микрофлоры (БГКП)	10 смывов	1 раз в год май	-//-
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 май	-//-
6	Качество обработки готовых блюд	Качество термообработки кулинарных изделий	1	1 раз в год май	-//-
7	Сырая продукция (овощи, фрукты)	Исследования на нитраты	2	1 раз в год октябрь	-//-
8	Песок с песочниц	Исследования на гельминты	1	1 раз в год май	-//-
9	Рабочее место (пищеблок, групповые, актовый зал)	Исследование параметров микроклимата в помещении пищеблока	4 точки	2 раза в год май октябрь	-//-
10	Рабочее место (пищеблок, групповые, актовый зал)	Исследование уровня освещенности	4 точки	1 раз в год октябрь	-//-
11	Рабочее место (пищеблок)	Исследование уровня шума в помещении пищеблока	1 точка	1 раз в год октябрь	-//-