



**Отчет о выполнении Программы производственного контроля
за 2020-2021 учебный год в МБДОУ детский сад комбинированного вида
«Колокольчик»**

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

Питание детей в детском саду регламентировано требованиями СанПиН.

В настоящее время для всех дошкольных организаций действуют санитарные правила и нормативы СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, и вступившие в силу 30 июля 2013 г. (далее – СанПин 2.4.1.3049-13).

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

В августе 2020г. ответственной за организацию питания была назначена кладовщик Кроликова Т.О.

В состав бракеражной комиссии вошли:

- Заведующая МБДОУ – Тарасова А.Г.
- Повара: - Крицкая О.В. Козлова Н.Н.
- м\с Напряушкина Н.В.

Все сотрудники детского сада прошли ежегодный периодический осмотр, санитарно-гигиеническое обучение.

В течение 2020-2021гг. были заключены контракты на поставку продуктов питания с такими организациями как:

- Контракт на продукты питания б/н от 01.01.2020г. ООО»Рассвет», ИП Галуцкая

Т.В.

- Контракт на продукты питания б/н от 01.01.2021г. ООО»Рассвет», ИП Галуцкая

Т.В.

- Договор от 09.01.2020г. на хлебобулочные изделия ИП Талаева Н.А.

Качество продуктов соответствовало ГОСТУ. Проблем с поставкой продуктов питания не было. Ответственной за своевременное заключение контрактов была назначена кладовщик Платонова Т.М. Кроликова Т.О. – завхоз ДОУ.

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

Перечень контролируемых показателей и периодичность проведения производственного контроля

Контролируемый показатель	Периодичность	ФИО,	Результаты
---------------------------	---------------	------	------------

	контроля	должность	
Водоснабжение и канализация	Постоянно, еженедельно	завхоз	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 воспитанников)	Ежедневно	Заведующий Старший воспитатель	В течение учебного года нарушений не выявлено
Организация питания воспитанников	Ежедневно	Медицинский работник, старший воспитатель, бракеражная комиссия	Замечаний не выявлено
Сбор и утилизация отходов	Договор на оказания услуг	завхоз	Без замечаний
Проведение дезинфекции и дератизации	Договор на проведение дезинфекции дератизации	завхоз	Без замечаний
Медицинский осмотр и гигиеническое обучение персонала	Постоянно	Заведующий	Все сотрудники прошли медицинский осмотр и гигиеническое обучение своевременно
Проведение профилактической иммунизации воспитанников и сотрудников	В соответствии с национальным прививочным календарем	Заведующий	Проведена вакцинация профилактики гриппа и ОРВИ в установленные сроки
Наличие санитарно-эпидемических заключений сертификатов качества сырья, готовой продукции	Ежедневно	Кладовщик	Без замечаний
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Медицинский работник, бракеражная комиссия	Без замечаний
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Завхоз	Без замечаний
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Медицинский работник с 2021г –повара	Без замечаний
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Раздача 1 раз в месяц	Заведующий	Без замечаний

Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия, медицинский работник.	Без замечаний
Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	завхоз	Без замечаний
Контроль за организацией приема пищи воспитанниками	1 раз в неделю	Заведующий старший воспитатель	Без замечаний
Контроль за утилизацией отходов	1 раз в неделю (маркировка тары, своевременный вывоз)	завхоз	Без замечаний
Качество поставленных сырых продуктов	1 раз в неделю - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	кладовщик, завхоз, бракеражная комиссия.	Без замечаний
Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год (соответствие плану размещения технологического оборудования)	завхоз	Соответствует санитарным требованиям
Качество готовой продукции	Ежедневно (внешний вид, цвет, запах, вкус)	Заведующий бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой пищи, соответствует требованиям технологических карт
Соблюдение личной гигиены воспитанников перед приемом пищи	Ежедневно (группы)	Воспитатели	Без замечаний

Результативность лабораторных исследований за 2020-2021г

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидимиологии в Красноярском крае» в г Ачинске	Исследование песчаной и песчаной почвы 28.05.2020г 02.06.2021	Вода питьевая 17.01.2020 03.06.2021	Готовая продукция от 31.05.2021	Измерени е физически х факторов 20.01.2020 г
	соответствует	соответствует	соответству ет	

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

Перечень должностных лиц, осуществляющих производственный контроль в 2020-2021 учебном году

Структурное подразделение	Должность	Ф.И.О.
Помещения МБДОУ	Заведующий	Тарасова А.Г..
	Старший воспитатель	Коновалова К.В.
	завхоз	Платонова Т.М.
	Ответственный за ОТ	Рустамова Т.Г.
Медкабинет	Медицинская сестра	Напряужкина Н.В.
Склад пищевых продуктов	Кладовщик	Кроликова Т.О.

Анализ работы комиссии показывает, что основные направления деятельности комиссии выполняются. Уже не первый год в детском саду действует налаженная система учета и контроля питания воспитанников . Она позволяет осуществлять полный контроль за сбалансированным рационом питания.

Комиссией осуществляются тематические проверки пищеблока:

- готовность к новому учебному году;
- проверка качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условия ее хранения, соблюдение сроков реализации;
- проверка качества готовой продукции, поступающей из пищеблока, условия ее хранения, соблюдение сроков реализации;
- соблюдение норм раздача готовой продукции;
- технического состояния пищеблока и оснащения инвентарем;
- обеспечение пищеблока моющими средствами.

Тематические проверки пищеблока показали, что иногда были случаи несоответствия меню (из-за отсутствия ассортимента на складе) и отпускаемой продукции, недовесов. Качество пищи соответствует хорошему уровню.

Систематический контроль за организацией приема пищи показал, что культура поведения наших воспитанников на недостаточном уровне.

Наблюдаются случаи несоблюдения правил личной гигиены, неаккуратного поведения за столом. Привитие культурных навыков поведения за столом, соблюдение правил этикета и личной гигиены при приеме пищи, бережного отношения к имуществу – это задачи, которые необходимо решать в дальнейшем.

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

Дисциплинарные меры к работникам за отчетный период применялись – 1 раз (кладовщику – (не соблюдение сроков хранения крупы).

Раздел V. Состояние здоровья детей и подростков.

На протяжении 2020-2021 учебного года у обучающихся 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. Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Положение о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утверждённое Постановлением правительства РФ от 30.06.2004 № 322;
3. Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

Санитарные правила и нормы

4. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»
5. СП 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с «Изменениями и дополнениями № 1 (СП 1.1.2193 – 07);
6. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
7. СП 3.5.3.1129 – 02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
8. СП 3.1.2. 1319 -03 «Профилактика гриппа»;
9. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
10. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»;
11. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
12. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 13. Перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров

(обследований) работников занятых на тяжёлых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

14.Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 14.03.1997г. № 12 «О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда»

15. Приказ МЗ РФ от 31.08.07г. № 569 «Об утверждении порядка проведения аттестации рабочих мест по условиям труда».

Методические рекомендации

- Методические рекомендации от 13.03.1987 № 11-4/6-33 «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 20.06.1986 № 11-22/6-29 «Организация летней оздоровительной работы с детьми в дошкольных учреждениях».
- Методические рекомендации от 12.06.1980 № 08-14/4-14 «Профилактика острых респираторных вирусных инфекций в детских дошкольных учреждениях».

Производственный контроль за качеством питания воспитанников осуществлялся в соответствии с планом. В процессе реализации программы производственного контроля можно сделать следующий вывод:

На пищеблоке регулярно осуществляются:

- входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов (журнал бракеража сырой продукции);
- контроль качества выпускаемой готовой продукции (журнал бракеража готовой продукции);
- ведется регулярный контроль за рационом питания воспитанников, соблюдением санитарных правил технологического процесса (технологические карты);
- контроль за соблюдением витаминизации третьих блюд (журнал витаминизации)
- контроль за правильным отбором и хранением суточных проб;
- контроль за соблюдением температурного режима (журнал температурного режима);
- контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических мероприятий (графики режима уборки);
- контроль за соблюдением личной гигиены (журнал осмотра работников пищеблока)
- контроль за своевременным прохождением медицинского осмотра и гигиеническим обучением (личные медицинские книжки)

Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) содержится в хорошем состоянии. Выполняются все санитарно-эпидемиологические мероприятия на пищеблоке. Территория пищеблока

содержатся в чистоте, влажная уборка проводится 2 раза в течение дня с добавлением моющих и дезинфицирующих средств. Обеспечено четырехразовое горячее питание. Рацион питания соответствует меню. Процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологическими картами, качество готовых блюд обеспечивается на хорошем уровне (внешне выглядят эстетически и вкусно приготовлены). Режим питания детей осуществляется графику, с учетом соблюдения санитарных норм и режима дня. **В детском саду соблюдались требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий в соответствии с СанПин 2.4.1.3049-13.**

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлялся при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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-х человек. Результаты контроля регистрировались в:

- Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

Масса порционных блюд соответствовала выходу блюда, указанному в меню.