

Отчет о выполнении Программы производственного контроля за 2024 год в МДОУ « Детский сад « Дюймовочка»

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.

В настоящее время для всех дошкольных организаций действуют СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

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

В 2024 года ответственной за организацию питания была назначена старшая медицинская сестра

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

В течение 2024 гг. были заключены контракты на поставку продуктов питания с различными организациями и индивидуальными предпринимателями.

Качество продуктов соответствовало ГОСТУ. Проблем с поставкой продуктов питания не было. Ответственным за своевременное заключение контрактов назначен контрактный управляющий.

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	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	Старший воспитатель, завхоз	В течение учебного года нарушений не выявлено

Организация питания воспитанников	Ежедневно	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	Внештатный врач	Проведена вакцинация профилактики короновиральной инфекции, гриппа и ОРВИ в установленные сроки
Наличие санитарно-эпидемических заключений сертификатов качества сырья, готовой продукции	Ежедневно	Завскладом, бракеражная комиссия	Без замечаний
Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	бракеражная комиссия	Без замечаний
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Заведующий	Без замечаний
Контроль суточной пробы	Ежедневно (специальные контейнеры, температура хранения)	Бракеражная комиссия	Без замечаний
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Без замечаний
Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные помещения)	Бракеражная комиссия	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	старший воспитатель	Без замечаний

Контроль за утилизацией отходов	Ежедневно (маркировка тары, своевременный вывоз)	завхоз	Без замечаний
Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно - (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарное удостоверение)	завскладом, 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)	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой пищи, соответствует требованиям технологических карт
Соблюдение личной гигиены воспитанников перед приемом пищи	Ежедневно (группы)	Воспитатели	Без замечаний

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

Перечень должностных лиц, осуществляющих производственный контроль в
2024 году

Структурное подразделение	Должность
Помещения МДОУ	Заведующий
	Старший воспитатель
	завхоз
	Ответственный за ОТ
Склад пищевых продуктов	завскладом

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 не было ни одного случая несоответствия меню и отпускаемой продукции, недовесов. Качество пищи соответствует хорошему уровню.

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

Наблюдается соблюдение правил личной гигиены, аккуратного 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 решаются ежедневно.

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 и подростков.

На протяжении 2024 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. Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

Санитарные правила и нормы

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и

молодежи», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

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 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 (гигиенический журнал 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 содержится в чистоте, влажная уборка проводится 2 раза в течение дня с добавлением моющих и дезинфицирующих средств. Обеспечено четырех разовое горячее питание. Рацион питания соответствует меню, утвержденному руководителем, 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 по графику, с учетом соблюдения санитарных норм и режима дня.

Сотрудники пищеблока всегда в чистой спецодежде, доброжелательны и внимательны к детям и сотрудникам. На рабочих местах персонала пищеблока созданы условия для соблюдения правил личной гигиены.

Отзывы родителей, сотрудников детского сада о работе персонала пищеблока хорошие.

В детском саду соблюдались требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых

продуктов и кулинарных изделий

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществлялся при наличии

Отзывы родителей, сотрудников детского сада о работе персонала пищеблока хорошие.

В детском саду соблюдались требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

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.

Заведующий МДОУ



О.А. Колтунова