



муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
города Новосибирска  
«Детский сад № 450 «Сибирская сказка»

**П Р И К А З**

«11» 09 2023 г.

№ 69-од

г. Новосибирск

Об утверждении программы производственного контроля,  
Плана мероприятий по контролю за организацией питания.

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Санитарными нормами и правилами, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственными за организацию и проведения мероприятий в соответствии с Программой производственного контроля работников (Приложение 1).
2. Работникам, ответственным за организацию и проведение мероприятий в соответствии с Программой производственного контроля:
  - реализовать мероприятия определенные Программой производственного контроля;
  - руководствоваться в работе действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными законодательными актами;
  - вести отчетную документацию;
  - готовить предложения по внесению изменений в Программу производственного контроля.
3. Утвердить Программу (План) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности МКДОУ д/с № 450 (приложение № 1).
4. Утвердить План мероприятий по контролю за организацией питания в МАДОУ д/с № 450.

Делопроизводителю Старостиной Н.В. содержание настоящего приказа довести под роспись до сведения лиц, перечисленных в настоящем приказе.

6. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая МКДОУ д/с № 450

Т.Н.Пылаева

С приказом ознакомлены:

Ф.И.О.	должность	роспись	дата
Кольхневич Т.А.	ст.воспитатель		11.09.23
Архипкина Т.А.	Зам.зав. по АХР		11.09.23
Горбунова И.Ю.	калькулятор		11.09.23

Большакова М.Л.	кладовщик		<i>МЛМ</i>	11.09.23
Белецкая С.В.	медсестра согласованию ГБУЗ № 25	по с	<i>СВ</i>	11.09.23 <sub>2</sub>

Ответственные за организацию и проведение мероприятий  
программы производственного контроля

№ п/п	Ф.И.О., должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
1.	Заведующий Пылаева Т.Н.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;</li> <li>• организация плановых медицинских осмотров работников;</li> <li>• организация профессиональной подготовки и аттестации работников;</li> <li>• разработка мероприятий, направленных на</li> <li>• устранение выявленных нарушений.</li> </ul>
2.	Старший воспитатель Колыхневич Т.А.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;</li> <li>• исполнение мер по устранению выявленных нарушений.</li> </ul>
3.	Медработник согласованию) (по	<ul style="list-style-type: none"> <li>• медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;</li> <li>• ведение учета и отчетности по производственному контролю;</li> <li>• Контроль за состоянием карантинных мероприятий;</li> <li>• Контроль за состоянием здоровья воспитанников</li> </ul>
4.	Заместитель заведующего по АХР Архипкина Т.А.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;</li> <li>• организация лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• разработка мер по устранению выявленных нарушений;</li> <li>• контроль охраны окружающей среды.</li> </ul>
5	Ответственный по питанию Горбунова И.Ю.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль организации питания;</li> <li>• отслеживание витаминизации блюд;</li> <li>• ведение учетной документации;</li> <li>• Контроль за технологическим приготовлением пищи, закладкой продуктов, выходом блюд, калорийностью;</li> <li>• Бракераж готовой пищевой продукции.</li> </ul>
6.	Медсестра бассейна Карнаушенко Т.И.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li> </ul>

6.	Медсестра бассейна Карнаушенко Т.И.	<ul style="list-style-type: none"><li>• контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличием у него личных медицинских книжек;</li><li>• контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;</li></ul>
7.	Кладовщик Большакова М.Л.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Бракераж поступающего сырья и пищевых продуктов</li></ul>