

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 34»

ПРИКАЗ

от 12.01.2026 г.

№ 5-о

Об утверждении алгоритма контроля пищеблока

В соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Свердловской области от 3 августа 2017 г. N 1325-п и Приказом Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 5 сентября 2017 г. N 292-И «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях организован контроль за соблюдением требований санитарного законодательства на пищеблоке образовательной (оздоровительной) организации медицинским работником с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить план мероприятий по контролю по организации питания в пищеблоке в следующем составе:
2. Комиссия в составе: председатель комиссии - Солоницына И.А., заведующий МАДОУ № 34;
члены комиссии - Шиловская С.П., медицинский работник.
По результатам проверки составляется акт проверки контроля пищеблока
3. Утвердить график контроля на пищеблоке МАДОУ № 34 на 2026 год (Приложение 1).

Заведующий
МАДОУ № 34

И.А. Солоницына

С приказом ознакомлены:



План мероприятий по контролю по организации питания МАДОУ № 34

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственный
1. Организационная работа			
	Издание приказов по контролю над организацией питания на год	12.01.2026	И.А. Солоницына
Контроль продовольственного склада			
	Транспортировка и приемка пищевой продукции: - требования к транспорту - требования к персоналу - требования к продукции	Понедельник, среда (1 и 3 неделя месяца)	Шиловская С.П.
	Условия хранения продовольственного сырья и пищевой продукции: - соблюдение условий хранения, сроков хранения продуктов и товарного соседства	Понедельник, среда (1 и 3 неделя месяца)	Шиловская С.П.
	Контроль санитарного состояния рабочего места заведующего складом	Понедельник, среда (1 и 3 неделя месяца)	Шиловская С.П.
Контроль пищеблока			
	Наличие меню-раскладки на каждый день	Вторник (2 и 4 неделя месяца)	И.А. Солоницына
	Наличие технологических карт (далее ТК) на каждое кулинарное блюдо	Вторник (2 и 4 неделя месяца)	И.А. Солоницына
	Соблюдение рецептур при закладке и технологии приготовления в соответствии с ТК	Вторник (2 и 4 неделя месяца)	И.А. Солоницына
	Соблюдение правил обработки, подготовки сырья и условий хранения обработанных пищевых продуктов	Вторник (2 и 4 неделя месяца)	Шиловская С.П.
	Контроль заполнения бракеражного журнала готовой продукции	Вторник (2 и 4 неделя месяца)	И.А. Солоницына
	Контроль за отбором и условиями хранения суточной пробы готовой продукции	Вторник (2 и 4 неделя месяца)	Шиловская С.П.

	Контрольное взвешивание готовой продукции	Вторник (2 и 4 неделя месяца)	И.А. Солоницына
	Соблюдение условий и сроков хранения готовой продукции и ее раздачей	Вторник (2 и 4 неделя месяца)	И.А. Солоницына Шиловская С.П.
	Контроль за организацией питьевого режима	Вторник (2 и 4 неделя месяца)	И.А. Солоницына Шиловская С.П.
	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	Вторник (2 и 4 неделя месяца)	И.А. Солоницына Шиловская С.П.
	Контроль за температурным режимом холодильного оборудования.	Вторник (2 и 4 неделя месяца)	И.А. Солоницына С.И. Исламова
	Контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов	Вторник (2 и 4 неделя месяца)	И.А. Солоницына
	Контроль за санитарным содержанием пищеблока (уборка, мойка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация)	Вторник (2 и 4 неделя месяца)	С.И. Исламова
Работа с кадрами			
	Контроль соблюдения правил личной гигиены	Ежедневно	И.А. Солоницына Шиловская С.П.
	Контроль ежедневного осмотра перед началом работы, с занесением результатов в журнал Здоровья	Ежедневно	И.А. Солоницына Шиловская С.П.
	Прохождение медицинского осмотра, вакцинации	1 раз в год	И.А. Солоницына Шиловская С.П.
	Гигиеническое обучение и аттестация	1 раз в год	И.А. Солоницына Шиловская С.П.