**Программа ВОПРОСОВ**

**при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы (обследования) организации питания в дошкольных образовательных учреждениях**

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»

Наименование юридического лица (фамилия, имя, отчество) МКДОУ «Детский сад с. Найфельд», Гуленова Галина Николаевна\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Юридический адрес679519, ЕАО, Биробиджанский район, село Найфельд, ул. Центральная, д. 2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фактический адрес679519, ЕАО, Биробиджанский район, село Найфельд, ул. Центральная, д. 2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Телефон 8 914 813 33 27\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Д**етское дошкольное учреждение № МКОУ «Детский сад с. Найфельд»\_\_\_\_

Дата и время проведения обследования объекта, ФИО и должность, в присутствии кого проводилось обследование02.04.2019 12:00 мин.заместитель начальника отдела образования Гугель Е.С., ведущий специалист – эксперт отдела образования Попова Е.Ю., бухгалтер МКДОУ«Детский сад с. Птичник», заведующий МКДОУ «Детский сад с. Найфельд» Гуленова Г.Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата последней очистки вентиляционной системы пищеблока Акт от 23.03.2019

Расположение хозяйственной зоны, оборудование площадки для сбора мусора (п.п. 3.16., 3.17, 3.18 соответствует\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока, предусматривающие последовательность технологических процессов, исключающие встречные потоки сырой и готовой продукции (4.24) соответствует\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Внутренняя отделка помещений пищеблока (5.1., 5.2., 5.4., 5.5) соответствует нормам\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технологическое оборудование, техническое состояние, его обработка (4.3.13.1, 13.2) соответствует нормам\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Производственное оборудование, разделочный инвентарь, посуда: маркировка, обработка, использование (13.3, 13.10., 13.11., 13.12., 13.13) имеется, соответствует\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Столовая, чайная посуда, столовые приборы: наличие с отбитыми краями, трещинами, обработка (13.13., 13.14, 13.17) количество - соответствует, состояние – соответствует, обработка - соответствует нормам\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья, наличие документов, подтверждающих их качество и безопасность(14.1) соответствует нормам\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Хранение пищевых продуктов в соответствии с условиями и сроками годности, наличие нормативно-технической документацией (14.2., 14.3., 14.4., 14.5.,14.6., 14.7.) соответствует\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- наличие холодильного оборудования, маркировка, контроль соблюдения температурного режима маркировка присутствует, ведется журнал

- соблюдение товарного соседства в холодильных камерах соответствует\_\_

- хранение сухих сыпучих продуктов, наличие приборов измерения температуры и влажности соответствует\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- хранение хлеба, овощей, молока и кисломолочных продуктов соответствует\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Обработка яиц (14.12.) соответствует\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наличие примерного меню, технологических карт, рецептур блюд (14.11) в наличии, соответствует\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Витаминизация третьих блюд, журнал регистрации (14.21) ведется\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выполнение требований отбора суточной пробы (14.24.) соответствует\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наличие примерного меню, соответствие фактическому рациону (15.3., 15.5)
соответствует\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Прохождение профилактических медицинских осмотров, гигиенического обучения, аттестации (19.1.,19.2) (выборочно) все сотрудники прошли медицинский осмотр, гигиеническое обучение, аттестацию\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Обеспечение персонала необходимым количеством специальной одежды (не менее 3-х комплектов) ее хранение (19.5) в соответствии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наличие и ведение журналов, предусмотренных СанПиН 2.4.1.3049-13 в наличии, заполняются ежедневно\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наличие примерного меню для разного возраста в наличии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Соответствие примерного и фактического меню, соблюдение объема порций соответствует\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наличие продуктов в рационе питания для ежедневного использования (молоко, кисломолочные продукты овощи, картофель, мясо, рыба, фрукты, крупы, сахар, сливочное, растительное масло) и 2-3 раза в неделю (творог, смета, птица, сыр, яйцо, соки) в наличии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Состав завтрака макароны с сыром, бутерброд с повидлом, чай с сахаром\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Состав обеда свежий помидор, суп с лапшой куриный по домашнему, пюре картофельное, рыба тушеная\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Состав полдника пудинг соус, компот с витамином «с», хлеб

Состав ужина булочка, какао, яблоко\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наличие меню-раскладки в наличии, соответствует\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выполнение объема порций для детей разных возрастов соответствует\_\_\_\_\_\_