



Директор школы

Утверждаю
А.В.Рачева

31.08.2020г. Приказ №87.1-К

Программа производственного контроля организации питания

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Примечания
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1	-наличие профессиональной квалификации не ниже у сотрудников пищеблока	Директор школы	при поступлении на работу/1 раз в год	
1.2	-прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года		1 раз в год	
1.3	-наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год		1 раз в год	
1.4	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года		1 раз в год	
1.5	-осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей		ежедневно	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Старший повар	1 раз в месяц	

2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	Директор	1 раз в месяц
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к	Директор	1 раз в месяц
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного		1 раз в месяц
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки		1 раз в месяц.
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале		1 раз в месяц
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки		1 раз в месяц
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемом - планировочными решениями - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), - мяso бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы.		1 раз в месяц
2.10	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра		1 раз в год
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой		1 раз в месяц
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии		1 раз в год к

3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия		1 раз в год к приемке	
3.4.	Столовая обеспечена :			
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место		1 раз в квартал	
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место		1 раз в квартал	
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время		1 раз в месяц	
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками		1 раз в год к приемке	
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола		1 раз в год к приемке	
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре		1 раз в месяц	
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.		1 раз в месяц	
5.	Санитарное состояние пищеблока			
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте		ежедневно	
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения		ежедневно	
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок		1 раз в месяц	
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации - работы по дезинсекции, дератизации проводятся		1 раз в квартал	

5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте		1 раз в месяц	
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды		1 раз в квартал	
	6. Рацион питания		1 раз в год	
6.1.	Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения			
6.2.	Всем предоставляется двухразовое питание, учащимся , проживающим в интернате 5-разовое		1 раз в 10 дней	
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню		ежедневно	
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка		ежедневно	
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка		ежедневно	
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3		ежедневно	
6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню		ежедневно	
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале		ежедневно	
6.9.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,		ежедневно	
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов		ежедневно	
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом		ежедневно	

6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"		ежедневно	
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)		1 раз в 10 дней	
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)		постоянно при проведении витаминизации и в соответствии с программой	
7.	Проведение визуальных лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок			
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно - инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - 1 раз в квартал; <ul style="list-style-type: none"> • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - 1 раз в год; • микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год Имеются акты о проведении визуальных проверок			
7.3			2 раза в год	

8. Обеспечение питьевого режима					
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями:				ежедневно
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков				ежедневно
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня				ежедневно
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды				ежедневно
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды				ежедневно
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков				1 раз в квартал

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.
2. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.