

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «СОШ №10»

Е.В.Акзегитова

« _____ » _____ 2020 г.

**Программа производственного контроля организации питания
В МАОУ «СОШ №10»**

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результат контрольных мероприятий
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1	Профессиональная квалификация не ниже 4 разряда	Семенова И.В.	при поступлении на работу/1 раз в год	Копия документа, подтверждающая данную квалификацию (диплом, удостоверение)
1.2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Семенова И.В. Медицинский работник	1 раз в год	Наличие отметки в медицинской книжке прохождения медосмотра
1.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Семенова И.В. Медицинский работник	1 раз в год	Служебная записка, таблица с отметкой о прохождении медосмотра
1.4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	Семенова И.В. Медицинский работник	1 раз в год	Служебная записка
1.5	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей* (п.14.7 (1))	Медицинский работник	ежедневно	Ведение Журнала здоровья
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				

2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Медицинский работник	1 раз в месяц	Отметка в журнале
2.2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) ----- <*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	Семенова И.В. Медицинский работник	1 раз в месяц	Справка
2.3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	Семенова И.В.	1 раз в месяц	справка
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Зав.производством Медицинский работник	1 раз в месяц	справка
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Медицинский работник Старший повар	1 раз в месяц	Справка
2.6	Ежедневное ведение журнала контроля	Зав.производством Медицинский	1 раз в месяц	Справка

	температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	работник		
2.7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Зав.производством Заведующий хозяйством	1 раз в месяц	справка
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Семенова И.В. Зав.хозяйством	1 раз в квартал	Справка
3.2	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (1)	Зав.хозяйством Ответственный за питание	1 раз в месяц	Акт проверки
3.3	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Зав.хозяйством Ответственный за питание	1 раз в месяц	Акт проверки
3.4	Система принудительной вентиляции находится в рабочем состоянии	Зав.хозяйством Ответственный за питание	1 раз в год к приемке	Акт готовности к учебному году
3.5	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненной организацией, имеющей соответствующие полномочия (п.4.3 (1))	Зав.хозяйством	1 раз в год	Акт готовности к учебному году
3.6	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Семенова И.В. Зав.хозяйством	1 раз в квартал	Справка
4. Оборудование моечных				
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в	Зав.хозяйством	1 раз в месяц	Акт проверки

	данное время (п.5.9. (1))			
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10 (1))	Зав. хозяйством	1 раз в год	Акт готовности к учебному году
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (п.4.6 (1))	Зав. хозяйством	1 раз в год	Акт готовности к учебному году
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.15. (1))	Зав. хозяйством	1 раз в месяц	Акт проверки
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Зав.хозяйством Ответственный за питание	1 раз в месяц	Акт проверки
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 (1))	Медицинский работник	ежедневно	Журнал санитарного состояния
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 (1))	Медицинский работник	ежедневно	Журнал санитарного состояния
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок(п.5.18 (1))	Ответственный за питание	1 раз в месяц	Журнал генеральных уборок
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации(п.2.2.13 (2)), работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п.5.23 (1))	Зав.хозяйством	1 раз в месяц	Акт проверки
5.5	Рабочая одежда сотрудника пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного комплектов рабочей одежды	Семенова И.В.	1 раз в квартал	Справка
6. Контроль				
6.1	Фактический рацион	Семенова И.В.	1 раз в 2	Аналитическая

	соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю		недели	справка
6.2	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале		Не реже 1 раза в месяц	
6.3	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	Бракеражная комиссия	ежедневно	Отметка в журнале
6.4	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Ответственный за питание; Индивидуальный предприниматель Семенова И.В.	ежедневно	Анализ представленных продуктов
6.5	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Семенова И.В.	1 раз в год	Договор
6.6	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	Зав.хозяйством Ответственный за питание	ежедневно	Аналитическая справка
6.7	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 -	Семенова И.В. Медицинский работник	ежедневно	Отметка в журнале

	+6 градусов)			
6.8	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	Семенова И.В. Медицинский работник	ежедневно	Отметка в журнале
6.9	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)	Семенова И.В. Медицинский работник	1 раз в 10 дней	Отметка в журнале
6.10	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Семенова И.В. Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	Отметка в журнале
6.11	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	ИП Семенова И.В.	в соответствии с программой	Акты

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.

Ссылки:

(1) Сан ПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.