

**Программа производственного контроля организации питания на 2021 – 2022 учебный год
в МАОУ «СОШ № 118» г.Перми**



УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МАОУ «СОШ № 118» г.Перми
 Трусова В.Р.
 «01» сентября 2021 года

№ п/п	Позиции	Контролирующий	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты мероприятий
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1	-наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Поставщик/ школа	при поступлении на работу /1 раз в год	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
1.2	-прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Поставщик/ школа	1 раз в год	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
1.3	-наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Поставщик/ Медицинский работник/ школа	1 раз в год	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
1.4	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	Поставщик /Медицинский работник/ школа	1 раз в год	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
1.5	-осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также антинг, катаральных явлений верхних дыхательных путей	Медицинский работник	ежедневно	Журнал «Здоровье» работников пищеблока

2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья

2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Поставщик /Медицинский работник	1 раз в месяц	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, рекингов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Поставщик/ Медицинский работник	1 раз в месяц	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пишеблок должен работать на полуфабрикатах.	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
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	Поставщик /Медицинский работник	1 раз в месяц	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Поставщик/ Медицинский работник	1 раз в месяц.	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
2.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	Журнал температурного контроля режима

	Соответствие показаний термометров записям в журнале			холодильного оборудования
2.7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Поставщик/ школа	1 раз в квартал	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
2.8	Наличие пищевых продуктов, подлежащих организации работы пищеблока в соответствии с объемом – планировочными решениями: -сырье; -полуфабрикаты; -полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), рыба филе или потрошенная без головы; мясо бескостное, овощи чистенькие.	Медицинский работник/ школа	1 раз в год	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
2.9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	Поставщик/ школа	1 раз в год	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
3. Оборудование и инвентарь пищеблока.				
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Поставщик/ Медицинский работник/ школа	1 раз в месяц	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Школа	1 раз в год к присемке	АКТ проверки вентиляционной системы
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	Поставщик/ школа	1 раз в год к присемке	АКТ проверки технологического оборудования
3.4.	Столовая обеспечена:			

	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик/ школа	1 раз в квартал	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Поставщик/ школа	1 раз в квартал	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
4. Оборудование моечных.				
4.1.	Имеются инструменты по применению моющих средств, применяемых в данное время	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	Поставщик, школа	1 раз в год к приемке	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	Поставщик, школа	1 раз в год к приемке	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Поставщик, школа	1 раз в месяц	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.	Поставщик, школа	1 раз в месяц	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Поставщик/ школа/ медицинский работник	ежедневно	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по	Поставщик/ школа/медцинс	ежедневно	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ

	мере его завышения	кий работник		
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации работы по дезинсекции, дератизации проводятся	Поставщик/ школа	1 раз в квартал	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Поставщик/ школа	1 раз в квартал	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
6. Рацион питания.				
6.1.	Имеется примерное 12-дневное меню, согласованное с руководителем учреждения	школа	1 раз в год	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
6.2.	Предоставляется двухразовое питание	школа	1 раз в 2 недели	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 12-дневному меню	школа	1 раз в 10 дней	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка	школа	ежедневно	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка	школа	ежедневно	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 9, таблица 1	школа	ежедневно	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ

6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	школа	1 раз в год	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Медицинский работник/ школа	ежедневно	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
6.9.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдана 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	Журнал бракеража готовой продукции
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов	Медицинский работник	ежедневно	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	школа	ежедневно	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
6.12	Проводится дополнительная витаминизация (С- витаминизация или инсталтиде витаминизированные напитки)	Медицинский работник/ школа	Постоянно при проведении витаминизации	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

7.1. Проведение визуальных и лабораторных проверок учредителями Роспотребнадзора.

7.1.	Имеется договор с учредителями Роспотребнадзора о проведении лабораторно-инструментальных исследований	Поставщик/ школа	1 раз в год	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: <ul style="list-style-type: none"> • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) – 2 раза в год; • калорийность, выход и соответствие химического состава блюд рецептуре одного рациона питания -1 раз в год; • микробиологические исследования 5-10 смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год; • исследования 5 смывов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год; • исследование питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим показателям -2 пробы – 1 раз в год 	Поставщик/ школа	в соответствии с программой	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
7.3	Имеются акты о проведении визуальных проверок	Поставщик/ школа	2 раза в год	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ

8. Обеспечение питьевого режима.

8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	Школа	ежедневно	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
	- использование питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ

	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	Медицинский работник/ школа	1 раз в квартал	Журнал учета мероприятий за организацией питания в МАОУ

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, устанавливаются договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

Директор ООО КП «Вкус и Качество»



Васильев
В.В. Васильев