УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

С.В. Щёлокова

Программа производственного контроля организации питания

в МАОУ «СОШ № 44» г. Перми в 2019-2020 учебном году

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Примечания
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1	-наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	ИП Векшина А.А. ООО «Комбинат детского питания»	при поступлении на работу /1 раз в год	
1.2	-прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	ИП Векшина А.А. ООО «Комбинат детского питания»	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	ИП Векшина А.А./ Деменева Л.А. ООО «Комбинат детского питания» / Бушмакина Т.И.	1 раз в год	
1.4	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	ИП Векшина А.А./ Деменева Л.А. ООО «Комбинат детского питания» / Бушмакина Т.И	1 раз в год	
1.5	-осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также	Деменева Л.А.,	ежедневно	

	ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей	Бушмакина Т.И.		
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	ИП Векшина А.А./ Деменева Л.А./ Колотова К.Д., ООО «Комбинат детского питания», Бушмакина Т.И., Гришанова Ю.В.	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) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	ИП Векшина А.А./ Деменева Л.А. ООО «Комбинат детского питания», Бушмакина Т.И.	1 раз в месяц	
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	ИП Векшина А.А./ Колотова К.Д. ООО «Комбинат детского питания», Гришанова Ю.А.	1 раз в месяц	
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	ИП Векшина А.А./ Деменева Л.А. ООО «Комбинат детского питания», Бушмакина Т.И.	1 раз в месяц	
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов,	ИП Векшина А.А./	1 раз в месяц.	

	маркировки	/Деменева Л.А. ООО «Комбинат детского питания», Бушмакина Т.И.		
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	ИП Векшина А.А./ Колотова К.Д. ООО «Комбинат детского питания», Гришанова Ю.А.	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	ИП Векшина А.А./Колотова К.Д. ООО «Комбинат детского питания», Гришанова Ю.А.	1 раз в месяц	
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями : - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошеная без головы.	ИП Векшина А.А./Колотова К.Д. ООО «Комбинат детского питания», Гришанова Ю.А.	1 раз в месяц	
2.10	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	ИП Векшина А.А./Колотова К.Д. ООО «Комбинат детского питания», Гришанова Ю.А.	1 раз в год	
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	ИП Векшина А.А./Деменева Л.А. ООО «Комбинат детского питания», Бушмакина Т.И.	1 раз в месяц	
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	ИП Векшина А.А./ ООО «Комбинат	1 раз в год к	

		детского питания», Страшкина Н.М.	приемке	
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	ИП Векшина А.А./ ООО «Комбинат детского питания», Страшкина Н.М.	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	ИП Векшина А.А./ ООО «Комбинат детского питания», Страшкина Н.М. Колотова К.Д., Гришанова Ю.А.	1 раз в квартал	
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	ИП Векшина А.А./Колотова К.Д. ООО «Комбинат детского питания», Гришанова Ю.А.	1 раз в квартал	
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	ИП Векшина А.А./Колотова К.Д. ООО «Комбинат детского питания», Гришанова Ю.А.	1 раз в месяц	
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	ИП Векшина А.А./ ООО «Комбинат детского питания», Страшкина Н.М.	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	ИП Векшина А.А./ ООО «Комбинат детского питания», Страшкина Н.М.	1 раз в год к приемке	
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	ИП Векшина А.А./Колотова К.Д. ООО «Комбинат детского питания»,	1 раз в месяц	

		Гришанова Ю.А.		
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.	ИП Векшина А.А./Колотова К.Д. ООО «Комбинат детского питания», Гришанова Ю.А.	1 раз в месяц	
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	ИП Векшина А.А./Деменева Л.А./Колотова К.Д. ООО «Комбинат детского питания», Бушмакина Т.И., Гришанова Ю.А.	ежедневно	
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	ИП Векшина А.А./Деменева Л.А./ Колотова К.Д. ООО «Комбинат детского питания», Бушмакина Т.И., Гришанова Ю.А.	ежедневно	
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок	ИП Векшина А.А./ Колотова К.Д. ООО «Комбинат детского питания», Гришанова Ю.А.	1 раз в месяц	
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации - работы по дезинсекции, дератизации проводятся	ИП Векшина А.А./ Колотова К.Д. ООО «Комбинат детского питания», Гришанова Ю.А.	1 раз в квартал	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	ИП Векшина А.А./ Колотова К.Д. ООО «Комбинат детского питания», Гришанова Ю.А.	1 раз в месяц	
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке.	ИП Векшина А.А./ Колотова К.Д. ООО «Комбинат детского питания»,	1 раз в квартал	

	Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Гришанова Ю.А.		
6. Рацион питания				
6.1.	Имеется примерное 10-дневного меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения	Гореева И.Б., Гришанова Ю.А.	1 раз в год	
6.2.	Предоставляется двухразовое питание	Колотова К.Д., Гришанова Ю.А.		
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	Колотова К.Д., Гришанова Ю.А.	1 раз в 10 дней	
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка	Колотова К.Д., Гришанова Ю.А.	ежедневно	
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка	Колотова К.Д., Гришанова Ю.А.	ежедневно	
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	Колотова К.Д., Гришанова Ю.А.	ежедневно	
6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	Колотова К.Д., Гришанова Ю.А.	ежедневно	
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Деменева Л.А. /Колотова К.Д. Бушмакина Т.И., Гришанова Ю.А.	ежедневно	
6.9.	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	
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при	Деменева Л.А., Бушмакина Т.И.	ежедневно	

	температуре +2- +6 градусов			
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Колотова К.Д., Гришанова Ю.А.	ежедневно	
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ИП Векшина А.А. ООО «Комбинат детского 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)	Деменева Л.А. Бушмакина Т.И.	1 раз в 10 дней	
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Деменева Л.А. Бушмакина Т.И.	постоянно при проведении витаминизации	
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	ИП Векшина А.А./ Гореева И.Б. ООО «Комбинат детского питания»/ Гришанова Ю.А.		
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд -1 раз в квартал; • 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;	ИП Векшина А.А./ Гореева И.Б. ООО «Комбинат детского питания»/ Гришанова Ю.А.	в соответствии с программой	

	питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год			
7.3	Имеются акты о проведении визуальных проверок	ИП Векшина А.А./ Гореева И.Б. ООО «Комбинат детского питания»/ Гришанова Ю.А.	2 раза в год	
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями:	Колотова К.Д., Гришанова Ю.А	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	Деменева Л.А., Колотова К.Д., Бушмакина Т.И., Гришанова Ю.А.	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 санкций, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

Один экземпляр получил:

медицинский работник _____/_____./

поставщик питания _____/_____/

ответственный по питанию _____/_____./