

Программа производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 19» г.Перми

№ 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 (п.14.2 [1])	ИП Векшина А.А./МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	при поступлении на работу /1 раз в год	
1.2	-прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п.14.2 [1])	ИП Векшина А.А./МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	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 (п. 13.9 [1])	ИП Векшина А.А./Медицинский работник/ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в год	
1.4	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])	ИП Векшина А.А./Медицинский работник/ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в год	

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	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	ИП Векшина А.А./Медицинский работник	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) (п.6.26 [1])* Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	ИП Векшина А.А./Медицинский работник	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./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в месяц	
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	ИП Векшина А.А./Медицинский работник	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 (п.2.10.27 [1])	Медицинский работник		
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в месяц	
2.8	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в месяц	
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы.	Медицинский работник/ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в месяц	
2.10	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в год	
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	ИП Векшина А.А./ Медицинский работник/ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в месяц	

3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в год к приемке	
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п.4.3 [1])	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в год к приемке	
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):			
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в квартал	
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в квартал	
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в месяц	
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10 [1])	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	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 (п.4.6 [1])	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19»	1 раз в год к приемке	

		г.Перми		
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	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. (п.5.20 [1])	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в месяц	
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми/медицинский работник	ежедневно	
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми/медицинский работник	ежедневно	
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в месяц	
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в квартал	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в	ИП Векшина	1 раз в месяц	

	специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми		
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в квартал	
6. Рацион питания				
6.1.	Имеется примерное 10-дневного меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п.6.5 [1])	МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в год	
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	МАОУ «СОШ № 19» г.Перми		
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	1 раз в 10 дней	
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	ежедневно	
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	ежедневно	
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	ежедневно	
6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	ежедневно	
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	Медицинский работник/ МАОУ «СОШ	ежедневно	

		№ 19» г.Перми		
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 (п.14.6 [1])	бракеражная комиссия	ежедневно	
6.10.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	Медицинский работник	ежедневно	
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	ежедневно	
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	ИП Векшина А.А.	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) (п. 14.9 [1])	Медицинский работник	1 раз в 10 дней	
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	постоянно при проведении витаминизации	
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о	ИП Векшина		

	проведении лабораторных и визуальных проверок	А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми		
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: <ul style="list-style-type: none"> • 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; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2]) 	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	в соответствии с программой	
7.3	Имеются акты о проведении визуальных проверок	ИП Векшина А.А./ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	2 раза в год	
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	МАОУ «СОШ № 19» г.Перми	ежедневно	
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])			
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и	Медицинский	1 раз в квартал	

	безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	работник/ МАОУ «СОШ № 19» г.Перми		
--	--	---	--	--

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.

*Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.