

Приложение к приказу от 01.09.2022 № 366-1-О

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора школы: \_\_\_\_\_ С.А. Васильева

**Программа производственного контроля организации питания в  
МБОУ «КСОШ №1»**

<b>п/п</b>	<b>Позиции</b>	<b>Контролирующее лицо</b>	<b>Кратность проверки</b>	<b>Документ фиксирующий результаты контрольных мероприятий</b>
<b>1. Кадровое обеспечение пищеблока</b>				
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (пункт 14.2 ГП).	Зав. столовой – Чудинова А.А.	При поступлении на работу / 1 раз в год	Свидетельство о квалификации
1.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (пункт 14.2[1]).	Зав. столовой – Чудинова А.А.	1 раз в год	Свидетельство о квалификации
1.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (пункт 13.10[1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (пункт 13.9[1]).	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А. Специалист по охране труда – Дурегина А.В.	1 раз в год	Санитарная книжка
1.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (пункт 13.9[1]).	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А.	1 раз в год	Санитарная книжка

1.5	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (пункт 14.7[1]).	Мед. работник – Фадеева Е.А.	Ежедневно	Журнал здоровья
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>				
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1].	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А. Специалист по охране труда – Дрегина А.В.	1 раз в месяц	Бракеражный журнал
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) (пункт 6.26[1]) * Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.	Зав. столовой – Чудинова А.А.	1 раз в месяц	Накладные
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	Зав. столовой – Чудинова А.А. Специалист по закупкам – Гуляева С.А.	1 раз в месяц	Договор на поставку продуктов
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (пункт 8.29[1]) наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А.	1 раз в месяц	Журнал скоропортящихся продуктов
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (пункт 2.10.27[11]).	Зав. столовой – Чудинова А.А.	1 раз в месяц	Журнал скоропортящихся продуктов
2.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А.	1 раз в месяц	Журнал температурного

	Соответствие показаний термометров записям в журнале.			режима
2.7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (пункт 2.10.27[1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А.	1 раз в месяц	Журнал проверок
2.8	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (пункт 4.14Г11).	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А.	1 раз в год	Журнал проверок
<b>3. Оборудование и инвентарь пищеблока</b>				
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1].	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А.	1 раз в месяц	Акт
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии.	Специалист по закупкам – Гуляева С.А.	1 раз в год к приемке	Акт (техническая экспертиза)
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (пункт 4.3[и])	Специалист по закупкам – Гуляева С.А.	1 раз в год к приемке	Акт
3.4	Столовая обеспечена (пункт 4.7, 4.8[11]): фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место, столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место.	Специалист по закупкам – Гуляева С.А.	1 раз в квартал	Журнал проверок
<b>4. Оборудование моечных</b>				
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (пункт 5.9[1]).	Специалист по закупкам – Гуляева С.А.	1 раз в месяц	Журнал проверок
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (пункт 5.10[1]).	Специалист по закупкам – Гуляева С.А.	1 раз в год к приемке	Журнал проверок
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (пункт 4.6[11]).	Специалист по закупкам – Гуляева С.А.	1 раз в год к приемке	Журнал проверок

4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (пункт 5.16[11]).	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А.	1 раз в месяц	Журнал проверок
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 (пункт 5.20[1]).	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А.	1 раз в месяц	Журнал проверок
<b>5. Санитарное состояние пищеблока</b>				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (пункт 5.1[1]).	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А.	Ежедневно	Журнал проверок
5.2	Обработка технологического оборудования производится по мере его загрязнения (пункт 5.14[1]).	Зав. столовой – Чудинова А.А.	Ежедневно	Журнал проверок
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (пункт 5.18[11]).	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А.	1 раз в месяц	Журнал проверок
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (пункт 2.2.13[2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (пункт 5.23[1]).	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А.	1 раз в месяц	Договор
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (пункт 5.21, 5.22[1]).	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А.	1 раз в месяц	Журнал проверок
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды.	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А.	1 раз в месяц	Журнал проверок
<b>6. Рацион питания</b>				
6.1	Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю от 27.02.2009 г. согласованное руководителем учреждения (пункт 6.5[1]).	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А.	1 раз в год	Согласованное меню
6.2	Двухразовое питание (пункт 6.8[1]).	Зав. столовой – Чудинова А.А.	1 раз в 10 дней	Бракеражный журнал
6.3	Блюда-меню соответствуют примерному 10-дневному меню (пункт 6.22[1]).	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Бракеражный журнал
6.4	Завтрак состоит из закуска, горячего блюда, напитка (пункт 6.18[1]).	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Бракеражный журнал

6.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (пункт 6.19[1]).	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Бракеражный журнал
6.6	Выходы блюд соответствуют приложению 3.	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Бракеражный журнал
6.7	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (пункт 6.11[1]).	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Бракеражный журнал
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (пункт 14.4[11]).	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А.	1 раз в неделю	Журнал закладки продуктов
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 (пункт 14.6[1]).	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Бракеражный журнал
6.10	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов (пункт 2.10.24).	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А.	Ежедневно	Бракеражный журнал
6.11	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (пункт 6.31[1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Бракеражный журнал
6.12	Ежедневно ведется «ведомость контроля за рационом питания» (пункт 14.9[1]).	Зав. столовой – Чудинова А.А. Мед. работник – Фадеева Е.А.	Ежедневно	Ведомость контроля
6.13	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Мед. работник – Фадеева Е.А.	Постоянно	Журнал витаминизации
<b>7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</b>				
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Специалист по закупкам – Гуляева С.А.		Договор
7.2	Имеются акты по результатам проведения	Зав. столовой – Чудинова А.А.	В соответствии с	Протокол

	<p>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) – 2 раза в год; Питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам – 2 раза в год (пункт 14.12, приложение 12[1], пункт 2.3.14[2]).</p>		программой	лабораторных работ
<b>8. Обеспечение питьевого режима</b>				
8.1	<p>Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (глава X[1]). Использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (пункт 10.2 П1). Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (пункт 10.3[1]). Обеспечение достаточного количества чистой посуды (пункт 10.5[1]). Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (пункт 10.5[1]).</p>	<p>Специалист по закупкам – Гуляева С.А. Зав. столовой – Чудинова А.А.</p>		<p>Акт Журнал проверки</p>