

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «СОШ № 24»

/ И.Н.Котельникова/

«03» сентября 2020 г.

**Программа
производственного контроля
организации питания в МАОУ «СОШ №24 города Перми
на 2020-2021 учебный год**

№ п/п	Позиции	Место контроля, нормативные документы	Кратность проверки	Контролирующее лицо	Учетно – отчетная форма
1. Кадровое обеспечение пищеблока					
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Наличие документов об образовании у сотрудников пищеблока	При поступлении на работу/1 раз в год	Поставщик ИП Пиклов, Комиссия по контролю за организацией питания	Личное дело сотрудника
1.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Наличие документов об образовании у сотрудников пищеблока	1 раз в год	Поставщик ИП Пиклов, Комиссия по контролю за организацией питания	Медицинская книжка сотрудника
1.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Наличие пройденной медкомиссии, допуск к работе у сотрудников пищеблока	1 раз в год	Медицинский работник Тайсина Г.А., Комиссия по контролю за организацией питания	Медицинская книжка сотрудника
1.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	Наличие пройденной гигиенической подготовки, допуск к работе у сотрудников пищеблока	1 раз в год	Медицинский работник Тайсина Г.А., Комиссия по контролю за организацией питания	Отметка в мед. Книжке сотрудника
1.5	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей	Отсутствие симптомов заболеваний	ежедневно	Медицинский работник Тайсина Г.А.	Журнал здоровья работников пищеблока
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья					
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Правильность и систематичность заполнения бракеражного журнала	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания Лукьянченко И.М., медицинский работник Тайсина Г.А., Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал, акты проверок

2.2	Наличие 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	Наличие соответствующей документации	1 раз в год	Зав. производством Драчева Л.В., Комиссия по контролю за организацией питания	Акты проверок
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	Наличие соответствующей документации	1 раз в месяц	Поставщик ИП Пиклов, Бракеражная комиссия, Ответственный за организацию питания Лукьянченко И.М.	Акты проверок
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	Правильность и систематичность заполнения бракеражного журнала, своевременное списание скоропортящихся продуктов	1 раз в месяц	Поставщик ИП Пиклов, Ответственный за организацию питания Лукьянченко И.М., медицинский работник Тайсина Г.А. Бракеражная комиссия	Журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья, акты проверок
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Наличие соответствующей маркировки тары, продуктов	1 раз в месяц	Поставщик ИП Пиклов, Ответственный за организацию питания Лукьянченко И.М., медицинский работник Тайсина Г.А.. Бракеражная комиссия	Акты проверок
2.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Правильность и систематичность заполнения журнала,	Ежедневно 1 раз в год	Зав. производством Драчева Л.В., Комиссия по контролю за организацией питания	Журнал Акты проверок, температурная карта 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	Условия хранения, маркировка	1 раз в месяц 1 раз в год	Зав. производством Драчева Л.В., медицинский работник Тайсина Г.А., Комиссия по контролю за организацией питания	Акты проверок
2.8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию	Номенклатура продукции	1 раз в месяц	Зав. производством Драчева Л.В.,	Акты проверок

	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 потрошенная, без головы			медицинский работник Тайсина Г.А., Бракеражная комиссия	
2.9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	Наличие оборудования	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией питания	Акты проверок
3. Оборудование и инвентарь пищеблока					
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Маркировка инвентаря	3 раза в год	Зав. производством Драчева Л.В., Медицинский работник Тайсина Г.А., Комиссия по контролю за организацией питания	Акт проверки
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Исправность вентиляции	1 раз в год к приемке	Зам. директора по АХЧ Дружинина Е.А.	Акт проверки оборудования, акт приемки школы к новому учебному году
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	Исправность оборудования	1 раз в год к приемке	Зам. директора по АХЧ Дружинина Е.А.	Акт проверки оборудования, акт приемки школы к новому учебному году
3.4	Столовая обеспечена				
	Фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Наличие посуды	2 раза в год	Зав. производством Драчева Л.В., Медицинский работник Тайсина Г.А., Комиссия по контролю за организацией питания	Акты проверок
	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Наличие посуды	2 раза в квартал	Зав. производством Драчева Л.В., Медицинский работник Тайсина Г.А., Комиссия по контролю за организацией питания	Акты проверок
4. Оборудование моечных					
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Наличие инструкции	1 раз в год	Зав. производством Драчева Л.В.,	Акт проверок

				Медицинский работник Тайсина Г.А., Комиссия по контролю за организацией питания	
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	Исправность оборудования	1 раз в год	Зав. производством Драчева Л.В., Медицинский работник Тайсина Г.А., Комиссия по контролю за организацией питания	Акт проверки
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	Наличие оборудования	1 раз в год	Зав. производством Драчева Л.В., Медицинский работник Тайсина Г.А., Комиссия по контролю за организацией питания	Акт проверки
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Правильная маркировка тары, соблюдение инструкции	1 раз в год	Зав. производством Драчева Л.В., Медицинский работник Тайсина Г.А., Комиссия по контролю за организацией питания	Акт проверки
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Маркировка тары, своевременный вывоз	1 раз в год	Зав. производством Драчева Л.В., Медицинский работник Тайсина Г.А., Комиссия по контролю за организацией питания	Акт проверок
5. Санитарное состояние пищеблока					
5.1	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Соблюдение инструкции	Ежедневно 1 раз в год	Зав. производством Драчева Л.В., Комиссия по контролю за организацией питания	Акт проверок
5.2	Соблюдается график проведения генеральных уборок	Соблюдение инструкции	1 раз в год	Зав. производством Драчева Л.В., Комиссия по контролю за организацией питания	Акт проверок
5.3	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации, работы по дезинсекции, дератизации проводятся	Контроль за выполнением работ	1 раз в год	Зав. производством Драчева Л.В., Комиссия по контролю за организацией питания	Акты выполненных работ Акт проверок

5.4	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	Соблюдение инструкции	1 раз в год	Зав. производством Драчева Л.В., Комиссия по контролю за организацией питания	Акт проверок
-----	--	-----------------------	-------------	--	--------------

6. Рацион питания

6.1	Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, согласованное руководителем учреждения	Наличие меню	1 раз в год	Старший повар Драчева Л.В., Бракеражная комиссия	Акт проверки санитарноэпидемиологических требований к организации питания обучающихся
6.3	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	Наличие меню	1 раз в 10 дней	Старший повар Драчева Л.В., Бракеражная комиссия	Акт проверки санитарноэпидемиологических требований к организации питания обучающихся
6.4	Завтрак состоит из закуска, горячего блюда, напитка	Наличие меню	ежедневно	Ответственный за организацию питания в ОУ И.М., Лукьянченко	Бракеражный журнал Акт проверки санитарноэпидемиологических требований к организации питания обучающихся
6.5	Обед состоит из закуска, первого блюда, второго блюда, напитка	Наличие меню	ежедневно	Ответственный за организацию питания И.М., Лукьянченко	Бракеражный журнал
6.6	Выходы блюд соответствуют	Раздача	ежедневно	Старший повар Драчева Л.В., Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
6.7	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	Наличие технологических карт	ежедневно	Зав. производством Драчева Л.В., Бракеражная комиссия	Журнал контроля закладки продуктов
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Правильность ведения журнала закладки блюд	1 раз в неделю	Ответственный за организацию питания И.М., Лукьянченко, Медицинский работник Тайсина Г.А.	Журнал контроля 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	Правильность ведения бракеражного журнала	ежедневно	Бракеражная комиссия	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	Специальные контейнеры, температура хранения	ежедневно	Медицинский работник Тайсигна Г.А.	Бракеражный журнал
6.11	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Наличие спецификации	ежедневно	Медицинский работник Тайсина Г.А., Ответственный за организацию питания И.М.Лукиянченко	Бракеражный журнал Акты проверок
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	Систематичность ведения ведомости	ежедневно ежемесячно	Зав. производством Драчева Л.В., медицинский работник Тайсина Г.А., Бракеражная комиссия	Ведомость контроля
6.13	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Сертификаты	постоянно при проведении витаминизации	Медицинский работник Тайсина Г.А.	Журнал витаминизации блюд, акт проверки
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора					
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Наличие договора		Зав. производством Драчева Л.В., Комиссия по контролю за организацией питания	Заключен договор № КМ08434-Рам от 15.07.2020 г.
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) - 2 раза в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год	Наличие акта	в соответствии с планом лабораторно-инструментального контроля	Зав. производством Драчева Л.В., медицинский работник Тайсина Г.А. Комиссия по контролю за организацией питания	Протоколы лабораторных испытаний
8. Обеспечение питьевого режима					
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями	Наличие договора, сертификатов	ежедневно	Поставщик ИП Пиклов, Дежурный администратор (по графику)	Визуальный осмотр
8.2.	Использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков	Наличие договора, сертификатов	ежедневно	Дежурный администратор (по графику)	Визуальный осмотр

8.3	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	Доступ к питьевому кулеру	ежедневно	Дежурный администратор (по графику)	Визуальный осмотр
8.4	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	Наличие посуды	ежедневно 3 раза в год	Мед. работник Тайсина Г.А., Комиссия за организацией питания	Акт проверки

Ответственный за организацию питания
В МАОУ «СОШ № 24» г.Перми

Председатель комиссии по контролю
за организацией питания

И.М.Лукьянченко

Е.А.Дружинина