

СОГЛАСОВАНО

Индивидуальный предприниматель
Пищальникова Н.Л.

« _____ » _____ 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «СОШ № 136
им. Я.А.Вагина» г.Перми

« _____ » _____ 2020 г.



**Программа производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 136 им. Я.А.Вагина» г.Перми**

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1	2	3	4	5
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	поставщик / школа	при поступлении на работу / 1 раз в год	
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	поставщик / школа	1 раз в год	
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	поставщик / медицинский работник / школа	1 раз в год	
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	поставщик / медицинский работник / школа	1 раз в год	
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	поставщик / медицинский работник	1 раз в месяц	
5.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверя-	поставщик / школа / медицинский работник	1 раз в месяц	

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1	2	3	4	5
	<p>ющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) <*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов</p>			
6.	<p>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</p>	поставщик / школа	1 раз в месяц	
7.	<p>Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации</p>	поставщик / школа / медицинский работник	1 раз в месяц	
8.	<p>Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки</p>	поставщик / школа / медицинский работник	1 раз в месяц	
9.	<p>Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в журнале</p>	поставщик / школа	1 раз в месяц	

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1	2	3	4	5
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	поставщик / школа	1 раз в месяц	
11.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	поставщик / школа	1 раз в месяц	
12.	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	
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	поставщик / школа / медицинский работник	1 раз в месяц	
14.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	школа	1 раз в год	
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	медицинский работник / школа	1 раз в месяц	
16.	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	медицинский работник / школа	Ежедневно	
17.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, за-	школа	ежедневно	

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1	2	3	4	5
	<p>прещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом</p>			
18.	<p>Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок</p>	поставщик / школа	1 раз в год	
19.	<p>Обеспечение свободного Оступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков.</p>	Поставщик / школа	ежедневно	
20.	<p>Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.</p>	Поставщик / школа	ежедневно	
21.	<p>Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течении 48 часов при температуре +2 - +6 градусов.</p>	Поставщик	ежедневно	
22.	<p>Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»</p>	Поставщик / школа	ежедневно	
23.	<p>Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на одного человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на 1 день на 1 человека)</p>	Поставщик	1 раз в 10 дней	

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1	2	3	4	5
24.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инсигантные витаминизированные напитки)	поставщик / школа / медицинский работник	Постоянно при проведении витаминизации	
25.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования 10 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	поставщик / школа	в соответствии с программой	
26.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Поставщик / школа	1 раз в месяц	
27.	Оснащении пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами.	Поставщик / школа	1 раз в месяц	
28	Наличие внутренне отделки помещения пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Поставщик / школа	1 раз в месяц	
29	Наличие маркировки на про-	Поставщик / школа	1 раз в месяц	

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1	2	3	4	5
	изводственном инвентаре, оборудовании пищеблока			
30	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	Поставщик / школа	1 раз в месяц	
31	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	Поставщик / школа	1 раз в месяц	
32	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	Поставщик / школа	1 раз в месяц	
33	Соблюдение правил мытья столовой посуды	Поставщик / школа	1 раз в месяц	
34	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	Поставщик / школа	1 раз в месяц	
35	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Поставщик / школа	1 раз в месяц	
36	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и	Поставщик / школа	1 раз в месяц	

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1	2	3	4	5
	названия кулинарных изделий			
37	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	Поставщик / школа	1 раз в месяц	
38	<p>Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:</p> <p>Журнал бракеража готовой продукции</p> <p>Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья</p> <p>Журнал здоровья сотрудников</p> <p>Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд</p> <p>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования</p> <p>Ведомость контроля за рационом</p>	Поставщик / школа / медицинский работник	Ежедневно	
39	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	Поставщик / школа	1 раз в год	
40	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	Поставщик / школа	1 раз в месяц	
41	Соблюдение температурного режима хранения скоропор-	Поставщик / школа	1 раз в месяц	

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1	2	3	4	5
	тящихся продуктов			
42	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Поставщик / школа	1 раз в месяц	
43	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	Поставщик / школа	1 раз в месяц	
44	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	Поставщик / школа	1 раз в месяц	
45	Наличие договора на проведение производственного контроля	Поставщик / школа	1 раз в месяц	
46	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	Поставщик / школа	1 раз в месяц	
47	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	Школа	1 раз в год	
48	Продолжительность перемен для приема пищи детей	Школа	1 раз в год	
49	Питьевой режим в организации представлен: Стационарные питьевые фонтанчики Вода, расфасованная в емкости Иное	Поставщик / школа	1 раз в месяц	

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1	2	3	4	5
50	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима Одноразовой посуды Стеклянной или фаянсовой посуды	Поставщик / школа	Ежедневно	

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

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.