

Утверждаю :
 Директор МБОУ «Знаменская СОШ»
 И.В.Злобина



Программа производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся

№ п/	Позиции	КратносТЬ проверки
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу/1 раз в год
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство тс. регистрации) <*> сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц
	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	1 раз в месяц
	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц
	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного	1 раз в месяц

<p>оборудования.</p> <p>Наличие в складском помещении термометра и гигрометра</p> <p>Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале</p>	
<p>Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола</p>	1 раз в месяц
<p>Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин</p>	1 раз в месяц
<p>Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.</p>	1 раз в месяц
<p>Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.</p>	1 раз в месяц
<p>Фактический рацион соответствует примерному меню.</p>	1 раз в год
<p>Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале</p>	1 раз в неделю
<p>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</p>	ежедневно
<p>В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом</p>	ежедневно
<p>Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков</p>	ежедневно
<p>Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды</p>	
<p>Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при</p>	ежедневно
<p>Ежедневно ведется «Ведомость контроля за</p>	ежедневно

<p>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)</p>	<p>1 раз в 10 дней</p>
<p>Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)</p>	<p>постоянно при проведении витаминизации</p>
<p>Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:</p> <ul style="list-style-type: none"> • микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; • микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2-х раз в год; • питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х раз в год 	<p>в соответствии с программой</p>
<p>Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время</p>	<p>1 раз в месяц</p>
<p>Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами</p>	
<p>Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств</p>	
<p>Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока</p>	
<p>Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой</p>	
<p>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 механическими</p>	

	повреждениями	
	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
	<p>Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:</p> <ul style="list-style-type: none"> • журнал бракеража готовой продукции; • журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; <p>журнал здоровья сотрудников;</p> <ul style="list-style-type: none"> • журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; • журнал учета температурного режима холодильного оборудования; 	
	<p>Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке.</p> <p>Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров</p> <p>Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов.</p>	
	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха.	
	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений.	
	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений.	
	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, отдельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
	Количество перемен, предназначенных для	

	Питьевой режим в организации представлен: <ul style="list-style-type: none"> • стационарные питьевые фонтанчики • вода, расфасованная в емкости • иное 	
	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима <ul style="list-style-type: none"> • одноразовой посуды • стеклянной или фаянсовой посуды 	

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы образовательных организаций 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.