

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

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

	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"> <li>• журнал бракеража готовой продукции;</li> <li>• журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;</li> <li>• журнал здоровья сотрудников;</li> <li>• журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;</li> <li>• журнал учета температурного режима холодильного оборудования;</li> </ul>	
	<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, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
	Продолжительность перемен для приема пищи детей	

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

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.