

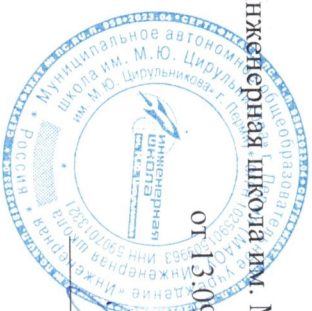
«УТВЕРЖДЕНО»

Приказ МАОУ «Инженерная школа им. М.Ю. Цирульников» г. Перми

от 13.09.2023 № 059-08/41-01-06/4-230

Руководитель

В.В. Филипович



ПРОГРАММА

производственного контроля организации питания в МАОУ "Инженерная школа им. М.Ю. Цирульников" г. Перми

ул. Академика Веденеева, 71, г. Пермь, 614038

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать)
1	2	3	4
1. Кадровое обеспечение пищеблока			
1.1.	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	при поступлении на работу / 1 раз в год	
1.2.	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	
1.3.	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	
1.4.	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	

	Ведение гигиенического журнала.		
1.5.	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей (Приложение № 1 [1])	ежедневно	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
2.1.	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5 [1])	1 раз в месяц	
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) <*>	1 раз в месяц	
	Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)		
2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	1 раз в квартал	
	Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах		
2.4.	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	1 раз в квартал	
2.5.	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 квартал	
2.6.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	

2.7.	Ежедневное ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (Приложение № 2 [1])	1 раз в месяц
2.8.	Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометра и термометра записям в журнале (Приложение № 3 [1])	1 раз в месяц
2.9.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркированных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	1 раз в месяц
2.10.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию 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	1 раз в месяц
3. Оборудование и инвентарь пищеблока		
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	1 раз в месяц
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	1 раз в год к приемке
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	1 раз в год к приемке
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	1 раз в год к приемке
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	1 раз в месяц
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
5. Санитарное состояние пищеблока		

5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	ежедневно	
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	ежедневно	
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся	1 раз в квартал	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	1 раз в месяц	
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	1 раз в квартал	

6. Рацион питания		
6.1.	Наличие примерного 10-дневного (12-дневного) меню, согласованного руководителем учреждения	1 раз в год
6.2.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	1 раз в год
6.3.	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (12-дневному) меню	ежедневно
6.4.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Не реже 1 раза в месяц
	Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 [1]).	
6.5.	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. Выходы блюд соответствуют приложению 9 [1]	ежедневно
6.6.	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	ежедневно
6.7.	В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (Приложение № 6 [1])	ежедневно
6.8.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или INSTANTNЬE витаминизированные напитки)	1 раз в месяц

7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1 раз в год
	Имеется акты 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;	
7.2.	микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год;	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний
	исследование 10 смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - 1 раз в год;	
	исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год	
8. Обеспечение питьевого режима		
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями:	ежедневно
	использование бутилированной воды, кипяченной воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	

	обеспечение достаточного количества чистой посуды		
	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		
	замена кипяченой воды каждые 3 часа		
8.2.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	1 раз в квартал	

<*> 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.

Ссылки:

[1] СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»