

УТВЕРЖДАЮ

В.В. Филипович

Директор

приказ от 10.03.2021 № 059-08/41-01-06/4-63

*Самонвержа 15.03.2021г.*

**ПРОГРАММА**

производственного контроля организации питания в МАОУ "Инженерная школа" г. Перми  
ул. Академика Веденеева, 71, г. Пермь, 614038

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий (указать)
1	2	3	4
<b>1. Кадровое обеспечение пищеблока</b>			
1.1.	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	при поступлении на работу / 1 раз в год	<i>Минеральская в г. Пермь Орбисе</i>
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	<i>на базе 1р в год машинисты 1р в год кухарки 1р в год</i>

1.5.	<p>Ведение гигиенического журнала.</p> <p>Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей (Приложение № 1 [1])</p>	ежедневно	<p>исуринск Березово Сивериево Ильичевск Томе 2 раз в день</p>
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	<p>Ведение Журнал и сертификатов +</p>
2.2.	<p>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) &lt;*&gt;</p> <p>Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)</p>	1 раз в месяц	<p>+</p> <p>Все данные отслеживаются в журнале +</p>
2.3.	<p>Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.</p> <p>Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах</p>	1 раз в квартал	<p>+</p> <p>Ставовал работает на складе.</p>
2.4.	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера	1 раз в квартал	<p>ИМОН.МФ-8 ИП. Рефов в автомате гид.Трибюторам</p>

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 маркировочных ярлычков 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			+

*картфель ватури.*

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	Ведется График
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 <i>30дневное меню</i>	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		<i>соблюдается</i>
6.4.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Не реже 1 раза в месяц		<i>верно журнал</i>
6.5.	Ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 [1]). 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		<i>соблюдается</i>
6.8.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1 раз в месяц		<i>верно журнал</i>

7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1 раз в год	+
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	+
	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) - 1 раз в год;		
	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		Ведется журнал +
	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 2 часа		+
8.2.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность <u>бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков</u>	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»