

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 1
В.В. Мещуров
приказ от 31.08.2020 № 217а

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА

производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в образовательных организациях

№ п/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
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
5.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	1 раз в месяц
7.	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
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
9.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц

10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
11.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц
12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц
14.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в год
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю
17.	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
18.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно
19.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
20.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно
21.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
22.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно
23.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	ежедневно
24.	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
25.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-	постоянно при

	витаминация или инстантные витаминизированные напитки)	проведении витаминизации
26.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: 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	в соответствии с программой
27.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц
28.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	1 раз в год
29.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	1 раз в год
30.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	1 раз в месяц
31.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	1 раз в месяц
32.	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	ежедневно
33.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	ежедневно
34.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	ежедневно
35.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	ежедневно
36.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	ежедневно
37.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	ежедневно
38.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской	ежедневно

	упаковке	
39.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	1 раз в месяц
	журнал бракеража готовой продукции	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	
40.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	1 раз в год
41.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	1 раз в месяц
42.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	1 раз в месяц
43.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	1 раз в месяц
44.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	1 раз в квартал
45.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	1 раз в квартал
46.	Наличие договора на проведение производственного контроля	1 раз в год
47.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	1 раз в неделю
48.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	1 раз в месяц
49.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	1 раз в месяц
50.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	

51.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	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.