

Директор

МАОУ «Кыласовская СОШ»

УТВЕРЖДАЮ:

К. Е. Елтышева

от 30.08.2024 года



ПРОГРАММА

производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в МАОУ «Кыласовская СОШ»

| № 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 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- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) | постоянно при 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- | в соответствии с программой |

| | | |
|-----|--|-----------------|
| | 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 | |
| 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 квартал |
| 29. | Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств | 1 раз в квартал |
| 30. | Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока | 1 раз в квартал |
| 31. | Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой | 1 раз в квартал |
| 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 | 1 раз в квартал |
| 33. | Соблюдение правил мытья кухонной посуды | 1 раз в квартал |
| 34. | Соблюдение правил мытья столовой посуды | 1 раз в квартал |
| 35. | Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению | 1 раз в квартал |
| 36. | Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню | 1 раз в квартал |
| 37. | Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий | 1 раз в квартал |
| 38. | Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: | 1 раз в квартал |
| | 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 | |
| 39. | Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке | 1 раз в квартал |
| 40. | Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров | 1 раз в квартал |
| 41. | Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов | 1 раз в квартал |
| 42. | Наличие в складских помещениях приборов для измерения | 1 раз в квартал |

| | | |
|-----|--|-----------------|
| | относительной влажности и температуры воздуха | |
| 43. | Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений | 1 раз в квартал |
| 44. | Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений | 1 раз в квартал |
| 45. | Наличие договора на проведение производственного контроля | 1 раз в квартал |
| 46. | Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов) | 1 раз в квартал |
| 47. | Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей | 1 раз в квартал |
| 48. | Продолжительность перемен для приема пищи детей | 1 раз в квартал |
| 49. | Питьевой режим в организации предоставлен: | 1 раз в квартал |
| | стационарные питьевые фонтанчики | |
| | вода, расфасованная в емкости | |
| | иное | |
| 50. | Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима | 1 раз в квартал |
| | 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.