



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ № 1

О.В. Добрынина

ПРОГРАММА

проведения производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания в МАОУ СОШ № 1

№ п/п	Позиции	Кратность проверки
1	Профессиональная квалификация работников столовой 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 год
5	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья.	1 раз в месяц и по мере необходимости
6	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
7	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов.	1 раз в месяц
8	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся	1 раз в месяц

	продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки тополевой реализации продукта до конечного срока реализации.	
9	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.	1 раз в месяц
10	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометра записям в соответствующем журнале.	
11	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола.	1 раз в месяц
12	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин.	1 раз в месяц
13	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.	1 раз в месяц
14	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.	1 раз в месяц
15	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.	1 раз в месяц
16	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале.	1 раз в месяц
17	Ежедневно ведётся бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд.	ежедневно
18	В рационе отсутствуют продукты, запрещённые 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.	ежедневно
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».	Ежедневного
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).	
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; микробиологическое исследование смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – не менее 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам – не менее 2 раз в год.	В соответствии с программой
27	Имеются в постоянном доступе инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.	ежедневно
По результатам производственного контроля составляется акт, который подписывается проверяющим и представителем организатора питания (зав. производством).		

Программа создана на основании приложения № 3 Приказа Министерства образования и науки Пермского края от 06.05.2015 года № СЭД-26-01-04-330 (ред. от 25.09.2017г.)