

Приложение 3 к приказу  
от 01.09.2021 № 059-08/111-01-10/4-154

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля организации питания**  
**в МАОУ «Школа «Диалог» г. Перми**

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1	2	3	4	5
<b>1. Кадровое обеспечение пищеблока</b>				
1.1.	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	поставщик / школа	при поступлении на работу / 1 раз в год	
1.2.	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	поставщик / школа	1 раз в год	
1.3.	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	поставщик / медицинский работник / школа	1 раз в год	
1.4.	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	поставщик / медицинский работник / школа	1 раз в год	

1.5.	смотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей	медицинский работник	ежедневно	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	поставщик / медицинский работник	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) (п. 6.26 [1]) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	поставщик / школа / медицинский работник	1 раз в месяц	
2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	поставщик / школа	1 раз в месяц	
2.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	поставщик / школа / медицинский работник	1 раз в месяц	
2.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в	поставщик /	1 раз в месяц	

	соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.	школа / медицинский работник		
2.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	поставщик / школа	1 раз в месяц	
2.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	поставщик / школа	1 раз в месяц	
2.8.	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	медицинский работник / школа	1 раз в месяц	
2.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	поставщик / школа	1 раз в год	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	поставщик / медицинский работник / школа	1 раз в месяц	
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	поставщик / школа	1 раз в год к приемке	

3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	поставщик / школа	1 раз в год к приемке	
3.4.	Столовая обеспечена:			
	фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	поставщик / школа	1 раз в квартал	
	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	поставщик / школа	1 раз в квартал	
4. Оборудование моечных				
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	поставщик / школа	1 раз в месяц	
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	поставщик / школа	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	поставщик / школа	1 раз в год к приемке	
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	поставщик / школа	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	поставщик / школа	1 раз в месяц	

5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	поставщик / школа / медицинский работник	ежедневно	
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	поставщик / школа / медицинский работник	ежедневно	
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	поставщик / школа	1 раз в месяц	
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации работы по дезинсекции, дератизации проводятся	поставщик / школа	1 раз в квартал	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	поставщик / школа	1 раз в месяц	
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	поставщик / школа	1 раз в квартал	
6. Рацион питания				
6.1.	Наличие примерного 10-дневного (12-дневного) меню, согласованного Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения	школа	1 раз в год	
6.2.	Наличие экспертного заключения Управления Роспотребнадзора	школа	1 раз в год	

	по Пермскому краю на примерное 10-дневное (12-дневное) меню. Согласно заключению отсутствуют отклонения от приложения			
6.3.	Предоставляется двухразовое питание	школа	1 раз в 2 недели	
6.4.	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (12-дневному) меню	школа	1 раз в 2 недели	
6.5.	Завтрак состоит из закуска, горячего блюда, напитка	школа	ежедневно	
6.6.	Обед состоит из закуска, первого блюда, второго блюда, напитка	школа	ежедневно	
6.7.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	школа	ежедневно	
6.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	школа	1 раз в год	
6.9.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	медицинский работник / школа	Не реже 1 раза в месяц	
6.10.	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд	медицинский работник / школа	Не реже 1 раза в месяц	
6.11.	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.	медицинский работник / школа	Не реже 1 раза в месяц	
6.12.	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд	медицинский работник / школа	Не реже 1 раза в месяц	

6.13.	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	медицинский работник	ежедневно	
6.14.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, кофе	школа	ежедневно	
6.15.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	школа	1 раз в месяц	
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	поставщик / школа	1 раз в год	
7.2.	Имеются 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; 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	поставщик / школа	в соответствии с программой	
7.3.	Имеются акты о проведении визуальных проверок	поставщик / школа	2 раза в год	

8. Обеспечение питьевого режима				
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями:	школа	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			
8.2.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	медицинский работник / школа	1 раз в квартал	