

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МАОУ "ПКШ №1"
 / М.Б. Валиев
 Приказ №241/1 от 02.09.2021г.

**Программа производственного контроля организации питания
 в муниципальном общеобразовательном учреждении «Пермская кадетская школа №1
 «Пермский кадетский корпус им. А.В.Суворова»
 на I полугодие 2021-22 учебный год**

№ п/п	Позиции	Контролирующ ее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1.	- наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Ивашова З.Т./ Дьякова О.А.	При поступлении на работу/ 1 раз в год	Справка
1.2.	- прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Ивашова З.Т./ Дьякова О.А.	1 раз в год, сентябрь	Справка
1.3.	- наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Ивашова З.Т./ медицинский работник/ Дьякова О.А.	1 раз в год, сентябрь	Справка
1.4.	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работников пищеблока 1 раз в два года	Ивашова З.Т./ медицинский работник/ Дьякова О.А.	1 раз в год, сентябрь	Справка
1.5.	Ведение гигиенического журнала. Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей	Медицинский работник	Ежедневно	Запись в журнале здоровья
2. Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья				
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья (Приложение №5[1])	Ивашова З.Т./ Медицинский работник	1 раз в месяц	Запись в журнале бракеража
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. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Ивашова З.Т./ комиссия по контролю организации питания	1 раз в месяц	Акт проверки

	(окончания хранения суточных проб из данных продуктов).			
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.	Ивашова З.Т./ Адутова А.М.	1 раз в квартал	Акт проверки
2.4	Наличие документов, подтверждающих поставку молочной продукции от производителя или дилера		1 раз в квартал	
2.5	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	Ивашова З.Т./ Медицинский работник/ комиссия по контролю организации питания	1 раз в квартал	Акт проверки
2.6	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Ивашова З.Т./ медицинский работник /комиссия по контролю организации питания	1 раз в месяц	Акт проверки
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале (Приложение №2 [1]).	Ивашова З.Т./ комиссия контроля организации питания	1 раз в месяц	Акт проверки
2.8	Ежедневное ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях. Соответствие показаний гигрометра и термометра записям в журнале (Приложение №3 [1]) .			
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 ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	Ивашова З.Т./ комиссия контроля организации питания	1 раз в месяц	Записи в журнале температурного режима холодильного оборудования
2.10	Наличие продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное, фасованное весом до 3кг, овощи чищенные,	Медицинский работник/ комиссия по контролю организации питания	1 раз в месяц	Акт проверки

	рыба филе или потрошенная без головы			
3.	Оборудование и инвентарь пищеблока			
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Ивашова З.Т./ медицинский работник/ комиссия контроля организации питания	1 раз в месяц	Акт проверки
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	1 раз в год к приемке	Акт проверки
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	1 раз в год к приемке	Акт проверки
3.4	Столовая обеспечена			
	фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	1 раз в квартал	Акт проверки
	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	1 раз в квартал	Акт проверки
4.	Оборудование моечных			
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Ивашова З.Т./ комиссия контроля организации питания	1 раз в месяц	Акт проверки
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	1 раз в год к приемке	Акт проверки
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	Ивашова З.Т./ комиссия контроля организации питания	1 раз в год к приемке	Акт проверки
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Ивашова З.Т./ комиссия контроля организации питания	1 раз в месяц	Акт проверки
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Ивашова З.Т./ комиссия контроля организации питания	1 раз в месяц	Акт проверки
5.	Санитарное состояние пищеблока			

5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Ивашова З.Т./ комиссия по контролю организации питания	Ежедневно	Справка один раз в четверть
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Ивашова З.Т./ комиссия по контролю организации питания Медицинский работник	Ежедневно	Справка один раз в четверть
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	1 раз в месяц	Акт проверки
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации, работы по дезинсекции, дератизации проводятся	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	1 раз в квартал	Справка 1 раз в четверть
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	Ивашова З.Т./ комиссия по контролю организации питания	1 раз в месяц	справка 1 раз в четверть
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Ивашова З.Т./ комиссия по контролю организации питания	1 раз в квартал	справка 1 раз в четверть
6.	Рацион питания			
6.1	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем Учреждения	комиссия по контролю организации питания	1 раз в год	Акт проверки
6.2	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	Ивашова З.Т.	1 раз в год	Акт проверки
6.3	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному меню	Медицинский работник	ежедневно	Справка 1 раз в четверть
6.4	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	Акт проверки
6.5	Ведение журнала бракеража готовой продукции (Приложение №4 [1]). Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы в течение не более 2-х часов. Выходы блюд соответствуют приложению 9 [1]	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Записи в бракеражном журнале
6.6	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48ч при температуре +2, +6 градусов	Медицинский работник	Ежедневно	Справка 1 раз в четверть

6.7	В основном и дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (Приложение №6 [1]):	Бракеражная комиссия Комиссия по контролю организации питания	Ежедневно 1 раз в квартал	Справка 1 раз в четверть
6.8	Проведение дополнительной витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Комиссия по контролю организации питания	1 раз в месяц	Записи в журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд
7.	Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных проверок	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	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; - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи – 1 раз в год; - микробиологическое исследование 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год; - наличие яиц гельминтов- 1 раз в год - исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам – 2 раза в год	Ивашова З.Т./ Половникова Н.В.	В соответствии с рекомендациями	Справка 1 раз в четверть
8.	Обеспечение питьевого режима			
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями	Половникова Н.В.	Ежедневно	Справка 1 раз в квартал
	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, или наличие питьевых фонтанчиков			
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение 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 фонтанчиков	Медицинский работник/ Половникова Н.В.	1 раз в квартал	Справка 1 раз в квартал

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.
2. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения.

Ссылки:

[1] СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»