

**ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания
в МБОУ СОШ №256**

№ п/п	Позиции	Контролирующее 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	школа	при поступлении на работу / 1 раз в год	
1.2.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	школа	1 раз в год	
1.3.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	школа	1 раз в год	
1.4.	Смотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, 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	Зав. производством	1 раз в месяц	

	и продовольственного сырья			
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	поставщик / школа	1 раз в месяц	
2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	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	1 раз в месяц	
2.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.	Поставщик/ школа	1 раз в месяц	
2.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	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 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	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	школа	1 раз в год к приемке	
3.4.	Столовая обеспечена: - фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин, - столовыми приборами из нержавеющей стали.	школа	1 раз в квартал	
4.	Оборудование моечных			
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	школа	1 раз в месяц	
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	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	школа	1 раз в год к приемке	
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	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	школа	1 раз в месяц	

5.	Санитарное состояние пищеблока			
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	школа / медицинский работник	ежедневно	
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	школа / медицинский работник	ежедневно	
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	школа	1 раз в месяц	
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации работы по дезинсекции, дератизации проводятся	школа	1 раз в квартал	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	школа	1 раз в месяц	
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	школа	1 раз в квартал	
6.	Рацион питания			
6.1.	Наличие примерного 10-дневного (20-дневного) меню, согласованного руководителем учреждения	школа	1 раз в год	
6.2.	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10дневному (20-дневному) меню	школа	1 раз в 2 недели	
6.3.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка.	школа	ежедневно	
6.4.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка	школа	ежедневно	
6.5.	Выходы блюд соответствуют приложению	школа	ежедневно	
6.6.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	школа	1 раз в год	
6.7.	Осуществление контроля правильности	медицинский	Не реже 1	

	закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	работник / школа	раза в месяц	
6.8.	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд	медицинский работник / школа	Не реже 1 раза в месяц	
6.9.	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов	медицинский работник / школа	Не реже 1 раза в месяц	
6.10	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд	медицинский работник / школа	Не реже 1 раза в месяц	
6.11	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	медицинский работник	ежедневно	
6.12	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, кофе	школа	ежедневно	
6.13	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	школа	1 раз в год	
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб	школа	в соответствии с программой	

	<p>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</p>			
7.3.	Имеются акты о проведении визуальных проверок	школа	2 раза в год	
8.	Обеспечение питьевого режима			
8.1.	<p>Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями: школа ежедневно использует питьевой фонтанчик, имеется свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня</p>	школа	ежедневно	