

«УТВЕРЖДАЮ»
 Директор МАОУ «СОШ № 122»
 А.Ю. Терехин



ПРОГРАММА
 производственного контроля организации питания
 в МАОУ «СОШ № 122 с углубленным изучением иностранных языков» г. Перми

№ п/п	Позиция	Контролирующее лицо	Кратность проверки	примечания
1.Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п.14.2.[1])	ООО «Быт-Сервис» директор С.Н. Захаров МАОУ «СОШ № 122»	При поступлении на работу	
1.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовке один раз в три года (п.14.2.[1])	директор А.Ю. Терехин	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 (п.13.9[1]),	ООО «Быт-Сервис» директор С.Н. Захаров МАОУ «СОШ № 122»	1 раз в год	
1.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п.13.9[1])	директор А.Ю. Терехин мед.работник	1 раз в год	
1.5	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (14.7[1])	мед.работник	ежедневно	
2.Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	ООО «Быт-Сервис» директор С.Н. Захаров мед.работник	1 раз в месяц	
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизиты документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1]) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.	ООО «Быт-Сервис» директор С.Н. Захаров мед.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 только на полуфабрикатах	ООО «Быт-Сервис» директор С.Н. Захаров МАОУ «СОШ № 122» бракеражная комиссия	1 раз в месяц	

2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29[1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	ООО «Быт-Сервис» директор С.Н. Захаров мед.работник	1 раз в месяц	
2.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [11])	ООО «Быт-Сервис» директор С.Н. Захаров мед.работник	1 раз в месяц	
2.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования		1 раз в месяц	
2.7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п. 2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	ООО «Быт-Сервис» директор С.Н. Захаров МАОУ «СОШ № 122»	1 раз в месяц	
2.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (п. 8.3{1})	бракеражная комиссия	1 раз в месяц	
2.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14Г11)		1 раз в месяц	
3.Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	ООО «Быт-Сервис» директор С.Н. Захаров бракеражная комиссия мед.работник	1 раз в месяц	
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	ООО «Быт-Сервис»	1 раз в год к	
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п.4.3 [1])	директор С.Н. Захаров МАОУ «СОШ № 122» директор А.Ю. Терехин	приемке школы	
3.4	Столовая обеспечена (П.4.7, 4.8.[1]			
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место - столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	ООО «Быт-Сервис» директор С.Н. Захаров МАОУ «СОШ № 122» бракеражная комиссия	1 раз в квартал	
4.Оборудование моечных				
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9.[1])	ООО «Быт-Сервис» директор С.Н. Захаров бракеражная комиссия	1 раз в месяц	
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10[1])	ООО «Быт-Сервис» директор С.Н. Захаров МАОУ «СОШ № 122»	1 раз в год к	
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высоты нижней полки не менее 50 см от пола (п.4.6[1])	директор А.Ю. Терехин	приемке школы	
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	ООО «Быт-Сервис» директор С.Н. Захаров	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 (п.5.20 [1])	МАОУ «СОШ № 122» бракеражная комиссия			
5.Санитарное состояние пищеблока					
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	ООО «Быт-Сервис» директор С.Н. Захаров МАОУ «СОШ № 122» бракеражная комиссия мед. работник	ежедневно		
5.2	Обработка технологического оборудования по мере его загрязнения (п.5.14 [1])				
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (п.5.18 [1])	ООО «Быт-Сервис» директор С.Н. Захаров МАОУ «СОШ № 122» бракеражная комиссия директор А.Ю. Терехин	1 раз в месяц		
5.4	Заклучен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [1]) По дезинсекции, дератизации проводятся (п.5.23 [1])				
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21,5.22 [1])			1 раз в квартал	
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды				
6.Рацион питания					
6.1	Имеется примерное 12-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п.6.5. [1])	МАОУ «СОШ № 122» директор А.Ю. Терехин бракеражная комиссия	1 раз в год		
6.2	Блюда меню соответствуют примерному 12-дневному меню (п.6.22 [1])		1 раз в 10 дней		
6.3	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно		
6.4	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])				
6.5	Выходы блюда соответствуют приложению 3	МАОУ «СОШ № 122» директор А.Ю. Терехин бракеражная комиссия	ежедневно		
6.6	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в мен. (п.6.11 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно		
6.7	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п.14.1 [1])	Мед.работник	1 раз в неделю		
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п.14.1 [1])				
6.9	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 2ч. - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п. 14.6 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно		
6.10	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (п.2.10.24)	Мед. работник	ежедневно		
6.11	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском	Бракеражная комиссия	ежедневно		

	питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом			
6.12	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания» (п.14.9 [1])	Мед. работник	ежедневно	
6.13	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) (п. 14.9 [1])	Мед. работник	1 раз в 10 дней	
6.14.	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантивные витаминизированные напитки)	Мед. работник	Постоянно при проведении витаминизации	
7.Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	ООО «Быт-Сервис» директор С.Н. Захаров МАОУ «СОШ № 122» директор А.Ю. Терехин		
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 в 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 (п. 14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14 [2])	ООО «Быт-Сервис» директор С.Н. Захаров МАОУ «СОШ № 122» директор А.Ю. Терехин	В соответствии с программой	
7.3	Имеются акты о проведении визуальных проверок	ООО «Быт-Сервис» директор С.Н. Захаров МАОУ «СОШ № 122» директор А.Ю. Терехин	2 раза в год	
8.Обеспечение питьевого режима				
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]): - использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1]) - обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п.10.3 [1]) - обеспечение достаточного количества чистой посуды (п.10.5.[1]) - наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Бракеражная комиссия	ежедневно	

	(п.10.5 [1])			
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/воды питьевых фонтанчиков	МАОУ «СОШ № 122» директор А.Ю. Терехин мед. работник	1 раз в квартал	

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организации питания.
2. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.