

РАССМОТРЕНО НА Управляющем  
Совете МАОУ «СОШ № 79»  
ПРОТОКОЛ № 1 ОТ 30.08.2023



УТВЕРЖДАЮ  
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ № 79» г.Перми  
В.Р. Веселухина

**Программа производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания учащихся в МАОУ «СОШ № 79» на 2023-24 учебный год.**

№ п/п	Позиции	Кратность проверки
<i>1. Кадровое обеспечение пищеблока</i>		
1.1	-наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п.14.2 [1])	при поступлении на работу /1 раз в год
1.2	-прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п.14.2 [1])	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])	1 раз в год
1.4	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])	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 (п. 14.7 [1])	ежедневно
<i>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</i>		
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	1 раз в месяц
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания; маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока	1 раз в месяц



	<p>документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])*</p> <p>Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов</p>	
2.3	<p>Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.</p> <p>Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.</p>	1 раз в месяц
2.4	<p>Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]):</p> <p>наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации</p>	1 раз в месяц
2.5	<p>Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])</p>	1 раз в месяц.
2.7	<p>Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования</p> <p>Соответствие показаний термометров записям в журнале</p>	1 раз в месяц
2.8	<p>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</p>	1 раз в месяц

	упаковки	
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно - планировочными решениями (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и Т.Д.), -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные,  рыба филе или потрошенная без головы.	1 раз в месяц
2.10	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	1 раз в год
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	1 раз в месяц
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	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 (п.4.3 [1])	1 раз в год к приемке
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):	
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1 раз в квартал
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1 раз в квартал
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное	1 раз в месяц



	время (п.5.9 [1])	
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10 [1])	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 (п.4.6 [1])	1 раз в год к приемке
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	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])	1 раз в месяц
<b>5. Санитарное состояние пищеблока</b>		
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	ежедневно
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	ежедневно
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	1 раз в месяц
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	1 раз в квартал
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	1 раз в месяц
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока	1 раз в квартал

	содержится в чистоте и порядке.  Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	
<i>б. Рацион питания</i>		
6.1.	Имеется примерное 10-дневного меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п.6.5 [1])	1 раз в год
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10- дневному меню (п.6.22 [1])	1 раз в 10 дней
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	ежедневно
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	ежедневно
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	ежедневно
6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	ежедневно
6.8.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	ежедневно
6.9.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд:  - выдача готовой пицци допускается только после снятия пробы,  -срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч,  - осуществляется контроль выхода	ежедневно



	порционных блюд (п.14.6 [1])	
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)	ежедневно
6.11	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	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])	1 раз в 10 дней
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
<i>7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</i>		
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
7.2	<p>Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• микробиологические исследования проб готовых блюд ( 2 - 3 блюда одного приема пищи) -1 раз в квартал (4 раза в год);</li> <li>• калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре -1 раз в год;</li> <li>• микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год;</li> <li>• исследование 10 смывов с</li> </ul>	в соответствии с программой

	<p>оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов 1 раз в год;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• исследование 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])</li> </ul>	
7.3	Имеются акты о проведении визуальных проверок	2 раза в год
<i>8. Обеспечение питьевого режима</i>		
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	ежедневно
	- 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 (п. 10.5 [1])	
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	1 раз в квартал