

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МАОУ «СОШ № 65» г.Перми
В.Ю. Щукина
«30» августа 2019 г.



**Программа производственного контроля организации питания
в муниципальной автономном образовательном учреждении
"Средняя общеобразовательная школа № 65 с углубленным изучением английского языка" г.Перми
на 2019-2020 учебный год**

№ п/п	Наименование	Кратность проверки	Ответственный за контроль	Фиксирующий документ
1. Кадровое обеспечение				
1.1	Наличие у сотрудников пищеблока профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда (п.14.2 [1])	1 раз в год, у вновь принятых	– Поставщик – Производственная комиссия	Журнал производственного контроля
1.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки 1 раз в 3 года (п.14.2 [1])	1 раз в год	– Поставщик – Производственная комиссия	Журнал производственного контроля
1.3	Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока (п.13.10 [1]) и своевременное прохождение медицинского осмотра (1 раз в год) (п.13.9 [1])	1 раз в год	– Поставщик – Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)	Журнал производственного контроля
1.4	Своевременное прохождение сотрудниками пищеблока гигиенической подготовки (зав. производством, повара – 1 раз в год, кухонные работники – 1 раз в 2 года) (п.13.9 [1])	1 раз в год	– Поставщик – Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)	Журнал производственного контроля
1.5	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п.14.7 [1])	Ежедневно	– Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)	Журнал осмотра сотрудников пищеблока
2. Приём и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	1 раз в месяц	– Поставщик – Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)	Журнал производственного контроля
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания:	1 раз в месяц	– Поставщик – Производственная комиссия	Журнал производственного контроля

№ п/п	Наименование	Кратность проверки	Ответственный за контроль	Фиксирующий документ
	<p>- маркировка;</p> <p>- накладная с указанием даты выработки, срока реализации;</p> <p>- реквизиты документов, удостоверяющих безопасность качества продукта» (декларация или свидетельство государственной регистрации на полуфабрикаты, ветеринарные справки на мясную продукцию) (п.б.26 [1])*</p> <p>Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (ярлык, декларация, ветеринарная справка).</p> <p>Своевременная фиксация поступающих продуктов, указание сроков реализации (срок реализации считать со дня производства продукции, но не со дня поступления в учреждение).</p> <p>Отсутствие использования запрещенных для реализации в организациях общественного питания в МАОУ при приготовлении блюд (в творожных сырках, сгущенном молоке отсутствуют растительные жиры); отсутствие замороженной курицы.</p> <p>Отслеживание цепочки доставки до потребителя молока и молочной продукции (производитель или дилер).</p>		<p>- Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)</p>	<p>Журнал производственного контроля</p>
2.3	<p>Наличие копий договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.</p> <p>Предусмотрена доставка только полуфабрикатов, в том случае, если пиццблок должен работать на полуфабрикатах.</p>	1 раз в месяц (выборочно)	<p>- Поставщик</p> <p>- Производственная комиссия</p>	<p>Журнал производственного контроля</p>
2.4	<p>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.</p>	1 раз в месяц	<p>- Поставщик</p> <p>- Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)</p>	<p>Журнал производственного контроля</p>
2.5	<p>Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (сроки реализации масла, яйца зависят от даты производства, температуры хранения).</p> <p>Срок хранения мяса с даты производства – 6 месяцев. Наличие на продукцию удостоверения качества (п.2.10.27 [1]).</p>	1 раз в месяц	<p>- Поставщик</p> <p>- Производственная комиссия</p> <p>- Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)</p>	<p>Журнал производственного контроля</p>
2.6	<p>Ежедневное ведение журнала температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний</p>	1 раз в месяц	<p>- Производственная комиссия</p> <p>- Медицинский работник</p>	<p>Журнал производственного контроля</p>

№ п/п	Наименование	Кратность проверки	Ответственный за контроль	Фиксирующий документ
	термометров записям в журнале.		– (врач Савинова М.Ю. по согласованию) – Поставщик	Журнал производственного контроля
2.7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, от стены (2.10.27[1]) при наличии маркированных ярлыков промышленной упаковки, температура, влажность в помещении	1 раз в месяц	– Производственная комиссия – Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)	Журнал производственного контроля
2.8	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	– Поставщик – Производственная комиссия – Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)	Журнал производственного контроля
2.9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п.4.14[1]).	1 раз в год	– Поставщик – Производственная комиссия	Журнал производственного контроля
2.10	Наличие бактерицидной лампы для обеззараживания воздуха	1 раз в год	– Поставщик – Производственная комиссия	Журнал производственного контроля
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1].	1 раз в месяц	– Поставщик – Производственная комиссия – Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)	Журнал производственного контроля
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии.	1 раз в год	– Поставщик – Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с технологическими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей полномочия (п.4.3[1]). Наличие шкалы измерения t на тепловом оборудовании (отсутствие нарушения технологии приготовления блюд).	1 раз в год	– Поставщик – Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
3.4	Столовая обеспечена: - фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без	1 раз в квартал	– Поставщик – Производственная комиссия	Журнал производственного контроля

№ п/п	Наименование	Кратность проверки	Ответственный за контроль	Фиксирующий документ
	сколов и трещин из расчета 2 комплекта на 1 посадочное место; - столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета 2 комплекта на 1 посадочное место.			контроля
4. Оборудование моечных				
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (указание концентрации и объемов).	1 раз в месяц	<ul style="list-style-type: none"> - Поставщик - Производственная комиссия - Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию) 	Журнал производственного контроля
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10[1]), присутствует маркировка объемной вместимости (разметка в ванной по объему воды).	1 раз в год	<ul style="list-style-type: none"> - Поставщик - Заведующий хозяйством 	Журнал производственного контроля
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	<ul style="list-style-type: none"> - Поставщик - Заведующий хозяйством 	Журнал производственного контроля
4.4	Щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.6[1]).	1 раз в месяц	<ul style="list-style-type: none"> - Поставщик - Производственная комиссия - Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию) 	Журнал производственного контроля
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, емкости очищаются при их заполнении не более, чем на 2/3 (п.5.20[1]).	1 раз в месяц	<ul style="list-style-type: none"> - Поставщик - Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию) 	Журнал производственного контроля
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержать в порядке и чистоте (п.5.1[1]).	ежедневно	<ul style="list-style-type: none"> - Поставщик - Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию) 	Журнал производственного контроля (запись 1 раз в месяц)
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14[1]).	ежедневно	<ul style="list-style-type: none"> - Поставщик - Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию) 	Журнал производственного контроля (запись 1 раз в месяц)
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (п.5.18[1]).	1 раз в месяц	<ul style="list-style-type: none"> - Поставщик - Производственная комиссия 	Журнал производственного контроля

№ п/п	Наименование	Кратность проверки	Ответственный за контроль	Фиксирующий документ
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13[2]). Работы по дезинсекции, дератизации (п.5.23[1]) обработка кухни, столовой и других школьных помещений проводится в один день.	1 раз в квартал	– Поставщик – Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22[1]). Для каждого цеха, помещения свой инвентарь (ведра, тряпки, швабры).	1 раз в месяц	– Поставщик – Производственная комиссия	Журнал производственного контроля
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды для каждого цеха, операции (мясной цех, обработка яиц)	1 раз в квартал	– Поставщик – Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
6. Рацион питания				
6.1	Имеется примерное 12-дневное меню для обучающихся, питающихся за родительскую плату и получающих льготное питание, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008 г., согласованное руководителем учреждения (п.6.5[1]). Наличие экспертного заключения. Ежедневное меню бесплатного питания соответствует примерному меню по набору и выходам блюд, согласованному Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.	1 раз в год	– Поставщик – Директор школы – Производственная комиссия – Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)	Журнал производственного контроля, 12-ти дневное меню
6.2	Предоставляется 2-х разовое питание (п.6.8 [1]).	Ежедневно	– Поставщик – Производственная комиссия	Журнал производственного контроля
6.3	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 12-ти дневному меню (п.6.22[1]). Блюда не повторяются в последующие 2-3 дня.	2 раза в месяц	– Производственная комиссия – Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)	Журнал производственного контроля
6.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18[1]) – сверка ежедневного меню и меню в бракеражном журнале.	Ежедневно	– Бракеражная комиссия	Журнал производственного контроля
6.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19[1]) – сверка ежедневного меню и меню в бракеражном журнале.	Ежедневно	– Бракеражная комиссия	Журнал производственного контроля
6.6	Выход блюд соответствует возрасту и требованиям санитарных правил по массе порций блюд для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях	1 раз в неделю	– Бракеражная комиссия	Журнал производственного контроля

№ п/п	Наименование	Кратность проверки	Ответственный за контроль	Фиксирующий документ
6.7	(приложению 3. [1]). Имеются, соответствующие требованиям, технологические карты для всех блюд, представленных в меню или справочнике (п.6.11[1]).	1 раз в год	– Производственная комиссия – Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)	Журнал производственного контроля
6.8	Соответствие процесса приготовления блюд технологическим картам.	Ежедневно	– Производственная комиссия – Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)	Журнал производственного контроля
6.9	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов (п.14.4[1]).	1 раз в неделю	– Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)	Журнал закладки продуктов или справка
6.10	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд. Выдача готовой продукции допускается только после снятия пробы	1 раз в месяц	– Производственная комиссия	Журнал производственного контроля
6.11	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течении 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (100 г блюда в плотно закрытой банке, в том числе блгод дополнительного питания)	Ежедневно	– Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)	Журнал за отбором и хранением суточных проб на пищеблоке
6.12	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..	1 раз в месяц	– Поставщик – Бракеражная комиссия	Журнал производственного контроля
6.13	Осуществляется анализ среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на 1 день на 1 человека) (п.14.9[1]).	1 раз в месяц	– Поставщик – Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)	Журнал производственного контроля
6.14	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Ежедневно	– Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)	Журнал производственного контроля
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	1 раз в год	– Поставщик – Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: - микробиологические исследования проб готовых блюд (1 раз в	В соответствии с	– Поставщик – Директор школы	Журнал производственного контроля

№ п/п	Наименование	Кратность проверки	Ответственный за контроль	Фиксирующий документ
	квартал) - калорийность, выходы в соответствии химического состава блюд рецептуре (1 раз в год) - микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) (2 раза в год) - питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (2 раза в год) (п.14.12, Приложение 12[1], п.2.3.14[2]).	программой	- Заведующий хозяйством	
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1	Конструктивные решения стационарных пищевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см. (п.10.4 [1])	1 раз в неделю	- Производственная комиссия - Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)	Журнал производственного контроля
8.2	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность питьевой воды	1 раз в квартал	- Производственная комиссия - Медицинский работник (врач Савинова М.Ю. по согласованию)	Журнал производственного контроля

Ссылки:

[1] СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

[2] Положение об организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми,