

Утверждено \*

Директор МАОУ «СОШ № 55» г. Перми:

Ю. Ю. Кычева )

2019 г.



**Программа производственного контроля  
организации питания  
МАОУ «СОШ № 55» г. Перми**

## Характеристика условий размещения объекта питания МАОУ «СОШ № 55» г. Перми

Название объекта	Столовая МАОУ «СОШ № 55» г. Перми
Адрес	г. Пермь, ул. Вагонная, 22
ФИО директора школы	Кычева Елена Юрьевна
ФИО поставщика услуги	Гуту Анастасия Эдуардовна
Размещение объекта	Столовая размещена в основном здании
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Централизованное
Вентиляция	Естественная и принудительная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 160 мест, складские помещения
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика (санитарный паспорт имеется)

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Контролирующее лицо	Учтено-отчетная документация
1	2	3	4	5
<b>1. Кадровое обеспечение пищеблока</b>				
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)	Поставщик/ ОУ	Копии документов об образовании
1.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п. 14.2. (1))	1 раз в год	Поставщик/ ОУ	Копии документов
1.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10. (1), с отметкой прохождения медосмотра 1 раз в год (п. 13.9. (1))	1 раз в год	Поставщик /медицинский работник /ОУ	Медицинские книжки
1.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9. (1))	1 раз в год	Поставщик /медицинский работник /ОУ	Копии документов
1.5	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний рук, а также катаральных явлений (п. 14.7. (1))	Ежедневно	Медицинский работник/ зав. производством	Журнал осмотра
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	1 раз в месяц	Зав. производством / медицинский работник / ОУ	Бракеражный журнал
2.2.	Наличие сопроводительных документов на поступившие продукты питания: маркировка, наклейка с указанием даты выработки, срок реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества (сертификат, свидетельство, декларация) (п.6.26 (1))	1 раз в месяц	Поставщик/ медицинский работник	Документация.
2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих	1 раз в месяц	Поставщик/ ОУ	Документация.

	условия по транспортировке, хранении, качеству продукции, наличию сопроводительных документов			
2.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов с наличием отметки о полной реализации продукта до конечного срока (п.8.29(1))	1 раз в месяц	Поставщик/ медицинский работник	Журнал бракеража продукции
2.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящейся продукции в соответствии с требованиями сопроводительных документов и маркировки	1 раз в месяц	Поставщик/ медицинский работник	Акт проверки
2.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	1 раз в месяц	Поставщик/ ОУ	Журнал контроля температурного режима/ как дополнение акт проверки
2.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола 9п.2.10.27 (1) при наличии ярышков промышленной упаковки.	1 раз в месяц	Медицинский работник/ОУ	Акт проверки
2.8.	Наличие пищевых продуктов, подлежащих организации работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (п.8.3(1)): <ul style="list-style-type: none"> <li>- полуфабрикаты высокой степени готовности,</li> <li>- мясо бескостное фасованное весом до 3-х кг,</li> <li>- овощи чистенные,</li> <li>- рыба филе или потрошенная без головы</li> </ul>	1 раз в месяц	Медицинский работник/ОУ	Акт проверки
2.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	1 раз в год	Поставщик/ ОУ	Наличие

### 3. Оборудование и инвентарь пищеблока

3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	1 раз в месяц	Поставщик /медицинский работник /ОУ	Акт проверки
3.2.	Работоспособность принудительной вентиляции	1 раз в год к приемке	Поставщик/ ОУ	Акт проверки.
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с технологическими характеристиками	1 раз в год к приемке	Поставщик/ ОУ	Акт обследования специализированной организацией
3.4.	Обеспеченность столовой посудой без деформаций, сколов и трещин и столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: 2 комплекта на одно посадочное место.	1 раз в квартал	Поставщик/ ОУ	Визуальный осмотр

### 4. Оборудование моечных

4.1.	Инструкции по применению моющих средств, применяемых на пищеблоке (п.5.9(1))	1 раз в месяц	Поставщик/ ОУ	Наличие инструкции
4.2.	Оборудование металлических ванн душевыми насадками и воздушными разрывами. (п.5.10 (1))	1 раз в год к приемке	Поставщик/ ОУ	Акт приемки Роспотребнадзора
4.3.	Наличие стеллажей с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды (п.4.6 (1))	1 раз в год к приемке	Поставщик/ ОУ	Акт приемки Роспотребнадзора
4.4.	Хранение инвентаря для мытья посуды( мочалок, щёток,ветоши) в промаркированной таре (п.5.16 (1))	1 раз в месяц	Поставщик/ ОУ	Акт проверки.
4.5.	Сбор пищевых отходов в промаркированные емкости с крышками (п.5.20 (1))	1 раз в месяц	Поставщик/ ОУ	Визуальный осмотр

### 5. Санитарное состояние пищеблока.

5.1.	Содержание кухонного и подсобных помещений в порядке и чистоте ( п.5.1(1))	Ежедневно	Поставщик/ ОУ	Визуальный контроль
5.2.	Обработка технологического оборудования пищеблока по мере загрязнения.(п.5.14 (1))	Ежедневно	Поставщик/ ОУ	Визуальный контроль

5.3.	Соблюдение графика проведения генеральных уборок (п.5.18(1))	1 раз в месяц	Поставщик/ ОУ	Наличие графика
5.4.	Проведение услуг по дезинсекции, дератизации производственных помещений.	1 раз в год	Поставщик/ ОУ	Наличие договора с ОУ по возмещению услуг
5.5.	Маркировка уборочного инвентаря, хранение в специально отведенном месте.(п.5.21,5.22)	1 раз в месяц	Поставщик/ ОУ	Визуальный контроль
5.6.	Достаточное наличие комплектов рабочей одежды, содержание ее в чистоте	1 раз в месяц	Поставщик/ ОУ	Визуальный контроль

#### *6. Рацион питания*

6.1	Наличие 10-дневного меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и руководителем учреждения (п.6.5 (1))	1 раз в год	ОУ	10-дневное меню
6.2	Соответствие ежедневного меню 10-дневному меню.(п.6.22 (1))	1 раз в 10 дней	ОУ	Наличие ежедневного меню
6.3	Соответствие выхода блюд нормативным требованиям(п. 6.24(1))	1 раз в месяц	ОУ/ медицинский работник	Акт проверки.
6.4.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню (п.6.11(1))	Ежедневно	ОУ	Наличие технологических карт
6.5	Проведение бракеража готовых блюд членами бракеражной комиссии с оценкой в бракеражном журнале (п. 14.6 (1)) : выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы в течение 2-х часов с осуществлением контроля выхода порционных блюд (п. 14.6 (1)/	Ежедневно	ОУ	Бракеражный журнал готовой продукции
6.6	Контроль за хранением суточных проб в стеклянной посуде с крышками в холодильнике в течение 48 часов при t + 2-6 градусов (п. 2.10.24)	Ежедневно	Медицинский работник	Наличие суточных проб

	Ведение ведомости контроля за рационом питания в соответствии с рекомендуемой формой (п. 14.9 (1))	1 раз в 10 дней	ОУ/ медицинский работник	Ведомость контроля
6.7	Проведение дополнительной витаминизации третьих блюд в соответствии с нормативными требованиями (п.14.8.(1))	1 раз в 10 дней	ОУ/ медицинский работник	Журнал витаминизации
<b>7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</b>				
7.1.	Наличие договора с учрежденими Роспотребнадзора о проведении лабораторных проверок	1 раз в год	Поставщик/ ОУ	Договор
7.2.	Наличие актов следующих лабораторных и инструментальных исследований: микробиологические исследования проб 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; исследование 10 смывов с оборудования, рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз 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))	В соответствии с программой	Поставщик/ ОУ	Акты исследований
7.3	Наличие актов о проведении визуальных проверок	2 раза в год	Поставщик/ ОУ	Акты проверок
<b>8. Обеспечение питьевого режима.</b>				
8.1	Обеспечение питьевого режима в соответствии с требованиями (Глава Х(1):	Ежедневно	Поставщик/ ОУ	

	<ul style="list-style-type: none"><li>- использование бутылированной воды;</li><li>- обеспечение доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня;</li><li>- обеспечение достаточного количества чистой посуды.</li></ul>			
8.2.	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутылированной воды	1 раз в квартал	ОУ/ работник медцинский	Сертификат соответствия