

**Программа
производственного контроля организации питания МБОУ "Ординская СОШ"
на 2022/2023 учебный год**

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Срок проведения проверки	результаты контрольных мероприятий
1. Кадровое обеспечение пищеблока					
1.1.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Кулешова С.И.	1 раз в год	сентябрь	
1.2.	Наличие медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Мед. работник	1 раз в год	август	
1.3.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	Кулешова С.И.	1 раз в год	сентябрь	
1.4.	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей	Кулешова С.И.	ежедневно	ежемесячно	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья					
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Кулешова С.И.	1 раз в месяц	ежемесячно	

2.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	Кулешова С.И.	1 раз в месяц	ежемесячно	
2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	Кулешова С.И.	1 раз в месяц	ежемесячно	
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	Кулешова С.И.	1 раз в месяц	ежемесячно	
2.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Кулешова С.И.	1 раз в месяц	ежемесячно	
2.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Кулешова С.И.	1 раз в месяц	ежемесячно	
2.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см. от пола при наличии	Кулешова С.И.	1 раз в месяц	ежемесячно	

	маркировочных ярлыков промышленной упаковки				
2.8.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	Кулешова С.И.	1 раз в год	сентябрь	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока					
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Кулешова С.И..	1 раз в месяц	ежемесячно	
3.2.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	Кожанов А.П.	1 раз в год к приемке	август	
3.3.	Столовая обеспечена:				
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Кулешова С.И.	1 раз в квартал	декабрь, февраль, апрель	
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Кулешова С.И.	1 раз в квартал	декабрь, февраль, апрель	
4. Оборудование моечных					
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Кулешова С.И.	1 раз в месяц	ежемесячно	
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	Кожанов А.П.	1 раз в год к приемке	август	
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми	Кулешова С.И.	1 раз в год к	август	

	полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см. от пола		приемке		
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Кулешова С.И.	1 раз в месяц	ежемесячно	
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищают при их заполнении не более чем на 2/3	Кулешова С.И.	1 раз в месяц	ежемесячно	
5. Санитарное состояние пищеблока					
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Кулешова С.И.	ежедневно	ежемесячно	
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Кулешова С.И.	ежедневно	ежемесячно	
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	Кулешова С.И.	1 раз в месяц	ежемесячно	
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации, работы по дезинсекции, дератизации проводятся	Кожанов А.П.	1 раз в квартал	сентябрь, декабрь, март, май	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	Кулешова С.И.	1 раз в месяц	ежемесячно	
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Кулешова С.И.	1 раз в квартал	сентябрь, декабрь, март, май	
6. Рацион питания					
6.1.	Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное руководителем учреждения	Кулешова С.И.	1 раз в год	сентябрь	

6.2.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	Кулешова С.И.	1 раз в 10 дней	ежемесячно	
6.3.	Выходы блюд соответствуют меню	Кулешова С.И.	ежедневно	ежемесячно	
6.4.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	Кулешова С.И.	ежедневно	ежемесячно	
6.5.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Кулешова С.И.	ежедневно	ежемесячно	
6.6.	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд	Кулешова С.И.	ежедневно	ежемесячно	
6.7.	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2+6 градусов	Кулешова С.И.	ежедневно	ежемесячно	
6.8.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Кулешова С.И.	1 раз в месяц	ежемесячно	

7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора

7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Сарапульцева О.Н.	1 раз в год	сентябрь	
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: - микробиологические исследования проб готовых блюд - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного	Сарапульцева О.Н.	1 раз в год		

	приема пищи рецептуре – 1 раз в год; - микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры – 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				
7.3.	Имеются акты о проведении визуальных проверок	Кулешова С.И.	1 раз в четверть		
8. Обеспечение питьевого режима					
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями: - использование бутилированной воды; - обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня; - обеспечение достаточного количества чистой посуды; - наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды;	Кулешова С.И.	ежедневно	ежемесячно	
8.2.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Кулешова С.И.	1 раз в квартал	сентябрь, декабрь, февраль, апрель	