**Согласовано\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Э.Мякина**

**Примерная программа производственного контроля организации питания на период работы**

**2018-2019 гг.**

**В МАОУ «СОШ №50 (ул. КИМ,78), ул. Крупская 31А)» г.Перми.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **П/П** | **позиции** | **Контролирующее лицо** | **Кратность проверок** | **Документ ,фиксирующий результаты контрольных мероприятий** |
| 1. **Кадровое обеспечение пищеблока**
 |
| 1.1. | -наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда сотрудников пищеблока (п.14.2(1)) | Поставщик школа | При поступлении на работу /1 раз в год |  |
| 1.2 | -прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п.14.2(1)) | Поставщик школа | 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)) | Поставщик/Медицинский работник/школа | 1 раз в год |  |
| 1.4. | -своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года(п. 13.9(1)) | Поставщик/Медицинский работник/школа | 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 дыхтельных путей (п.14.7(1)) | Медицинский работник/школа | ежедневно |  |
| 1. **Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья**
 |
| 2.1. | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья (1) | Поставщик/Медицинский работник | 1 раз в месяц |  |
| 2.2. | -Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания :маркировка, накладная с указание даты выработки , срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация ,сертификат или свидетельство гос. Регистрации) (п.6,26(1)) | Поставщик/Медицинский работник | 1 раз в месяц |  |
| 2.3. | Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки ,хранения, требования у качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах. | Поставщик /школа | 1 раз в месяц |  |
| 2.4. | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и производственного сырья (п.8.29(1)):наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации | Поставщик/Медицинский работник | 1 раз в месяц |  |
| 2.5. | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки(п.2.10.(100 | Поставщик/Медицинский работник | 1 раз в месяц |  |
| 2.6. | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале | Поставщик/школа | 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 | Поставщик /школа | 1 раз в месяц |  |
| 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 чищеные, рыба филе или потрошеная без головы. | Медицинский работник/школа | 1 раз в месяц |  |
| 2.9. | Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п.4.14(1)) | Поставщик /школа | 1 раз в год |  |
| 1. **Оборудование и инвентарь пищеблока**
 |
| 3.1. | Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой (1) | Поставщик/Медицинский работник/школа | 1 раз в месяц |  |
| 3.2. | Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии  | Поставщик/школа | 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)) | Поставщик/школа | 1 раз в год к приемке школы |  |
| 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 | Поставщик/школа | 1 раз в квартал |  |
|  | -столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета два комплекта на одно посадочное место | Поставщик/школа | 1 раз в квартал |  |
| 1. **Оборудование моечных**
 |
| 4.1. | Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9.(1)) | Поставщик/школа | 1 раз в месяц |  |
| 4.2. | Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10(1)) | Поставщик, школа | 1 раз в год к приемке |  |
| 4.3. |  Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки м хранения с высотой нижней полки не менее 50 см. от пола (п.4.6.(1)) | Поставщик, школа | 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)) | Поставщик, школа | 1 раз в месяц |  |
| 4.5. | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками , котррые очищаются при их заполнении не более на 2/3 (п.5.20(1)) | Поставщик, школа | 1 раз в месяц |  |
| 1. **Санитарное состояние пищеблока**
 |
| 5.1 |  Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1.(1))  | Поставщик/школа/Медицинский работник | ежедневно |  |
| 5.2. | Обработка технологического оборудования проводится по мере загрязнения(п.5.14.(1)) | Поставщик/школа/Медицинский работник | ежедневно |  |
| 5.3. | Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18.(1)) | Поставщик /школа | 1 раз в месяц |  |
| 5.4. | Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п 2.2.13(2))Работы по дезинсекции ,проводятся (п.5.23(1)) | Поставщик ,школа | 1 раз в квартал |  |
| 5.5. | Уборочный инветарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21.5.22(1)) | Поставщик/школа | 1 раз в месяц |  |
| 5.6. | Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке.Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды | Поставщик/школа | 1раз в квартал |  |
| 1. **Рацион питания**
 |
| 6.1. | Имеется примерное 10-дневное меню , согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01ж10.2008,согласованное руководителем учреждения (п.ю6.5(1)) | школа | 1 раз в год |  |
| 6.2. | Предоставляется двухразовое питание (п.6.5 (1)) | школа |  |  |
| 6.3 | Блюда меню соответствует примерному 10-дневному меню (п.6.22(1)) | школа | 1 раз в 10 дней |  |
| 6.4. | Завтрак состоит из закуски ,горячего блюда ,напитка (п.6.18(1)) | школа | ежедневно |  |
| 6.5. | Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка | школа | ежедневно |  |
| 6.6. | Выходы блюд соответствуют приложению 3 | школа | ежедневно |  |
| 6.7. | Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11(1)) | Школа  | ежедневно |  |
| 6.8. | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов ,что подтверждается записями в соответствующем журнале(п.14.4 (1)) | Медицинский работник /школа | ежедневно |  |
| 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 2 ч.,-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) | Медицинский работник | ежедневно |  |
| 6.11 | В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании(п.6.31(1))карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия | школа | ежедневно |  |
| 6.12 | Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания «(п.14.9(1)) | Медицинский 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 человек) (п.14.9(1)) | Медицинский работник | 1 раз в 10 дней |  |
| 6.14 |  Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) | Медицинский работник | Постоянно при проведении витаминизации |  |
| 1. **Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора**
 |
| 7.1. | Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок  | Поставщик/школа |  |  |
| 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 , выход и сопутствие химического состава блюд 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 ,спецодежда персонала на наличие яиц гельминтов -1 раз в год;- исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологичесим свойствам-2 раза в год (п.14.12.приложение 12(1),п.2.3.14(2)) | Поставщик/школа | В соответствии с программой |  |
|  | Имеются акты о проведении визуальных проверок  | Поставщик/школа | 2 раза в год |  |
| 8 **. Обеспечение питьевого режима** |
| 8.1. | Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл.X(1)): | Школа  | 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 бутилированнойВоды/воды из питьевых фонтанчиков  | Медицинский работник/школа  | 1 раз в квартал |  |

**Действия по результатам проверок:**

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

 **Директор ООО «Вкус и Качество»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Яксун В.В.**