

Утверждаю
Директор
МАОУ СОШ № 12
им. В. Ф. Маргелова
«23» августа 2022 г.



Программа производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в образовательных организациях.

№ п/п	Позиции	Наличие/ отсутствие ¹ / 0	Примечан ия
1. Контроль за организацией питания в образовательных организациях			
1.1.	Нормативно-правовая база по вопросам организации питания федерального, регионального, муниципального уровня		
1.2.	Нормативные документы образовательного учреждения по организации питания:		
	а) договор аренды пищеблока или Приказ об открытии структурного подразделения «Столовая»		
	б) приказы по вопросам организации питания в ОУ		
	об утверждении Положения по организации питания и Положения о бракеражной комиссии		
	о назначении ответственных за организацию основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания льготных категорий учащихся		
	о создании бракеражной комиссии		
	другие		
1.3.	Наличие в годовом плане и плане контроля вопросов организации питания		
1.4.	Аналитические материалы (справки) по результатам контроля организации питания в соответствии с годовым планом и планом контроля образовательных организаций		

1.5.	Выписки из протоколов:		
	административные совещания		
	совещаний при директоре		
	Наблюдательного Совета		
	родительских собраний		
1.6.	Материалы по проведению внутреннего мониторинга организации питания учащихся в образовательных организациях		
1.7.	Работа, проводимая в учреждении по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья, другое) (пункт 14,13[1])		
1.8.	Режим работы столовой соответствует режиму работы учреждения		
2. Контроль за организацией бесплатного питания льготных категорий учащихся			
	Пакет документов на каждого учащегося:		
2.1.	Из малоимущих семей		
	заявление от родителей с просьбой о предоставлении бесплатного питания		
	копия справки о малоимущности, подтверждающей право на получение бесплатного питания		
2.2.	Отдельные категории		
	заявление от родителей с просьбой о предоставлении бесплатного питания		
	копии документов, подтверждающие право на получение бесплатного питания		
2.3.	Реестры учащихся из многодетных малоимущих семей и малоимущих семей, и учащихся отдельных категорий		
2.4.	Приказы о предоставлении бесплатного питания учащимся		
2.5.	Ежемесячные ведомости по предоставлению бесплатного питания учащимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей и учащимся отдельных категорий		
2.6.	Ежедневные меню бесплатного питания		
2.7.	Акты о количестве и стоимости, опущенных за неделю единиц		

	бесплатного питания отдельным категориям учащихся и учащимся из малоимущих семей		
2.8.	Система контроля учреждения за предоставлением бесплатного питания льготным категориям учащихся (талоны, списки, другое)		
Контроль за работой организации общественного питания			
3. Обеспеченность пищеблока кадрами			
3.1.	Наличие профессиональной квалификации у сотрудников пищеблока		
3.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки за последние 3 года (пункт 14.2 [1])		
3.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (пункт 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (пункт 13.9 [1])		
3.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (пункт 13.9 [1])		
4. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
4.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]		
4.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировки, удостоверения качества, ветеринарные справки (пункт 6.26 [1]) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов		
4.3.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (пункт 8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации		
4.4.	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (пункт 2.10.27 [1])		
4.5.	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой		
4.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале		
4.7.	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не		

	менее 15 см от пола (пункт 2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки		
4.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока на полуфабрикатах (пункт 8.3 [1]): полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо, бескостное фасованное весом до 3 кг,		
4.9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (пункт 4.14 [1])		
5. Организация работы кухни. Требования к оборудованию и инвентарю			
5.1.	Стол производственный цельнометаллический промаркированный (пункт 4.5, 4.10 [1])		
5.2.	Доски деревянные, без щелей и зазоров, гладко выструганные, промаркированные (пункт 4.10, 4.12 [1])		
5.3.	Ножи промаркированные (пункт 4.10 [1])		
5.4.	Технологическое оборудование промаркировано (пункт 8.6 [1]): «С», «В»		
5.5.	Кухонная посуда промаркирована «I» «II» «III», недеформированная, без сколов (п.4.12, 4.10 [1])		
5.6.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии		
5.7.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (пункт 4.3 [1])		
5.8.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):		
	фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой из расчета: два комплекта на одно посадочное место		
	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место		
6. Организация работы моечной			
6.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (пункт 5.9 [1])		
6.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, оборудованы душевыми насадками (пункт 5.10 [1])		
6.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (пункт 4.6 [1])		

6.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (пункт 5.16 [1])		
6.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (пункт 5.20 [1])		
7. Санитарное состояние пищеблока			
7.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (пункт 5.1 [1])		
7.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (пункт 5.14 [1])		
7.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок (пункт 5.18 [1])		
7.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации и работ по дезинсекции, дератизации проводятся (пункт 5.23 [1])		
7.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (пункт 5.21, 5.22 [1])		
8. Рацион питания			
8.1.	Имеется примерное 10-дневного меню, утвержденное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, согласованное руководителем учреждения (пункт 6.5 [1])		
8.2.	Предоставляется двухразовое питание (пункт 6.8 [1])		
8.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (пункт 6.22 [1])		
8.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (пункт 6.18 [1])		
8.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (пункт 6.19 [1])		
8.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3		
8.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (пункт 6.11 [1])		
8.8.	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 (пункт 14.6 [1])		
8.9.	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)		
8.10.	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		
8.11.	Утверждена программа производственного контроля и имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд -1 раз в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре -1 раз в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1])		
8.12.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (глава X [1]):		
	использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (пункт 10.2 [1])		
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (пункт 10.3 [1])		
	обеспечение достаточного количества чистой посуды (пункт 10.5 [1])		
	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (пункт 10.5 [1])		
9. Деятельность медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением в части контроля за организацией питания			
9.1.	Осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов питания, что подтверждается записями в журнале бракеража продовольственного сырья или справками (пункт 14.4 [1])		
9.2.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (пункт 14.4 [1])		
9.3.	Осуществляется бракераж готовых блюд (член бракеражной комиссии) (пункт 14.6 [1])		

9.4.	Проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (пункт 14.7 [1])		
9.5.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания» (пункт 14.9[1])		
9.6.	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) (пункт 14.9 [1])		
9.7.	Осуществляется контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб (пункт 14.11 [1])		