



Программа производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в МАОУ «Чердынская СОШ им.А.И.Спирина»

Позиции	Кратность проверки	ответственный
Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	При поступлении на работу	
Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	директор
Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока	1 раз в год	директор
Наличие гигиенической подготовки работниками пищеблока	1 раз в год	директор
Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания	1 раз в месяц	Зав.столовой
Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	Зав.столовой
Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц	Зав.столовой
Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	Зав.столовой
Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	1 раз в месяц	Зав.столовой
Наличие термометра		
Соответствие показаний термометров записям в журнале		
Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц	Зав.столовой
Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	Зав.столовой, зав.хозяйством
Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые	1 раз в месяц	Зав.столовой

очищаются при их заполнении не более чем на 2/3			
Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц		Зав.столовой
Фактический рацион соответствует примерному меню	1 раз в год		Зав.столовой
Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в журнале	Раз в неделю		Зав.столовой
Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд	ежедневно		Зав.столовой
В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	ежедневно		Зав.столовой
Наличие договора о проведении лабораторных и визуальных проверок	1 раз в год		директор
Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	ежедневно		Зав.столовой
Наличие документов			
Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	ежедневно		Зав.столовой
Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6	ежедневно		Зав.столовой
Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	ежедневно		Зав.столовой
Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления	1 раз в 10 дней		Зав.столовой
Сроки проведения дополнительной витаминизации	постоянно		Зав.столовой
Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:			Директор, зав.столовой
Микробиологические исследования проб готовых блюд не менее 1 раза в квартал			
Калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре не менее 1 раза в год			
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры не менее 2 раз в год			
Питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам не мене 2 раз в год			
Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц		Зав.столовой
Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	1 раз в месяц		Зав.столовой, зав.хозяйством
Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	1 раз в месяц		Зав.хозяйством
Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	1 раз в месяц		Зав.столовой

Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	1 раз в месяц	Зав.столовой
Соблюдение правил мытья кухонной посуды	1 раз в месяц	Зав.столовой, кух.работники
Соблюдение правил мытья столовой посуды	1 раз в месяц	Зав.столовой, кух.работники
Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	1 раз в месяц	Зав.столовой, кух.работники
Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	1 раз в месяц	Зав.столовой
Наличие в обеденном зале утвержденного директором меню, в котором указаны сведения об объемах и названиях кулинарных изделий	ежедневно	Зав.столовой
Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты		
Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: Журнал бракеража готовой продукции Журнал здоровья сотрудников Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Ведомость контроля за рационом питания	1 раз в месяц	Зав.столовой
Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	1 раз в год	Зав.хозяйством
Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	1 раз в год	Зав.хозяйством
Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	ежедневно	Зав.столовой
Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	1 раз в год	Зав.хозяйством
Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	1 раз в год	директор
Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	1 раз в год	директор
Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря		Уборщик, Зав.столовой
Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей		
Продолжительность перемен для приема пищи детей		
Питьевой режим в школе представлен:		