

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора МАОУ

«СОШ «Мастерград» г. Перми

№ 01-21-108 от 02.09.2021

ПРОГРАММА

административного контроля

организации питания

МАОУ «СОШ «Мастерград» г. Пермь

Пермь 2021

	Объекты контроля	Периодичность контроля
1	2	3
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	1 раз в неделю
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	1 раз в неделю
2.2	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	
2.3	Выдача порций одинакового размера (выход в соответствии с меню)	
2.4	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	
2.5	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	
3. Соблюдение рациона питания		
3.1	Наличие примерного 12-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	1 раз в квартал
3.2	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	
3.3	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	
3.4	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1 раз в месяц
3.5	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного меню	
3.6	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	
3.7	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
4. Обеспечение питьевого режима		

4. Обеспечение питьевого режима			
4.1	Использование бутилированной воды, кипяченой воды	1 раз в неделю	
4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня		
4.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды		
4.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		
4.5	Замена кипяченой воды каждые 3 часа		
4.6	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды.	1 раз в квартал	
5. Полнота и своевременность заполнения документации			
5.1	Гигиенический журнал (сотрудники)	1 раз в месяц	
5.2	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования		
5.3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях		
5.4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции		
5.5	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции		
5.6	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)		
5.7	Журнал контроля закладки продуктов		
5.8	Журнал контроля проведения генеральных уборок		
5.9	Журнал контроля замены кипяченой воды		Ежедневно
5.10	Журнал контроля работы рециркулятора		
5.11	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала(после каждой смены)		
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
6.1	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	1 раз в квартал	
6.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации).		

	Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	
6.3	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	
6.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1 раз в год
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; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов 1 раз в полгода; исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов- не менее 5 смывов 1 раз в полгода; исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам 2 раза в год	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний
8. Кадровое обеспечение пищеблока		
8.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	При поступлении на работу нового сотрудника 1 раз в год
8.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года	
8.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год	
8.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года (в соответствии с занимаемой должностью)	
9. Локальные и распорядительные акты учреждения		
9.1	Положение об организации питания в школе	1 раз в год / актуализация по мере необходимости
9.2	Положение о бракеражной комиссии	
9.3	Положение об общественной комиссии	
9.4	Приказ об утверждении режима работы учреждения	
9.5	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	

9.6	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	
9.7	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний	