

УТВЕРЖДАЮ  
директора школы  
«Онылская ООШ»  
Н. А. Ефремова



### ПРОГРАММА

производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги организации питания обучающихся в МБОУ «Онылская основная общеобразовательная школа»

№ п/п	Позиция	Кратность проверки
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	При поступлении на работу/1 раз в год
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
5.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, сроки реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос.регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в квартал
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых	1 раз в квартал

УТВЕРЖДАЮ  
и. о. директора школы  
МБОУ «Онылская ООШ»  
\_\_\_\_\_ Н. А. Ефремова

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги организации питания**  
**обучающихся в МБОУ «Онылская основная общеобразовательная школа»**

<b>№ п/п</b>	<b>Позиция</b>	<b>Кратность проверки</b>
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	При поступлении на работу/1 раз в год
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
5.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, сроки реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос.регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в квартал
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых	1 раз в квартал

	продуктов	
7.	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
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
9.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
11.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц
12.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц
13.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в год
14.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале.	1 раз в месяц
15.	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	Ежедневно
16.	Обеспечение сводного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и	Ежедневно

	безопасность воды из питьевых фонтанчиков	
17.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов	Ежедневно
18.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	Ежедневно
19.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Постоянно при проведении витаминизации
20.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц
21.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
22.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
23.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	Постоянно
24.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	Постоянно
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделия	Постоянно
27.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	Постоянно
28.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
29.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
30.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и	

	температуры воздуха	
31.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
32.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
33.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
34.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	

Действия по результатам проверок:

Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Акта отбора проб.
8. Протоколы исследований, измерений
9. Заключение по результатам исследований, измерений.

В соответствии с планом работы образовательных организаций 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.