

Департамент образования администрации города Перми
муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Открытая школа»
г.Перми

ПРИКАЗ

25.08.2020

01-06-61

**Об утверждении программы
производственного контроля на 2020-2021
учебный год**

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля на 2020-2021 учебный год (Приложение № 1).
2. Настоящий приказ вступает в силу со дня подписания.
3. Контроль за исполнением приказа возложить оставляю за собой.

Директор



Д. О. Кашин

С приказом ознакомлен:

Приложение № 1
к приказу от 25.08.2020 № 01-06-61 «Об
утверждении программы производственного
контроля на 2020-2021 учебный год» №

СОГЛАСОВАНО

ИП Михалева И. Ю.

И. Ю. Михалева

Директор

Д. О. Кашин



**Программа
производственного контроля организации питания
в МОУ «Открытая школа» г. Перми**

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Примечания
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у 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 дыхательных путей (п. 14.7 [1])	Медицинский работник	ежедневно	
2. Прием и хранение пищевых 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 указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])* Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Поставщик/ Медицинский работник	1 раз в месяц	
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	Поставщик/школа	1 раз в месяц	

	Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.			
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Поставщик /Медицинский	1 раз в месяц	
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик/ Медицинский работник	1 раз в месяц.	
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик/школа	1 раз в месяц	
2.8	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	
2.9	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 чищенные, -рыба филе или потрошенная без головы.	Медицинский работник/школа	1 раз в месяц	
2.10	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	Поставщик/школа	1 раз в год	
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	
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	
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 и хранения посуды 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, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	Поставщик, школа	1 раз в месяц	
5. 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 его 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, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик/школа	1 раз в квартал	
5.5.	Уборочный инвентарь 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	1 раз в квартал	
6. Рацион питания				
6.1.	Имеется примерное 10-дневного меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п.6.5 [1])	Школа	1 раз в год	
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	Школа		
6.3.	Блюда меню соответствуют 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 (п.6.19 [1])	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	Медицинский	1 раз в неделю	

	подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	работник		
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 с кремом	Школа	ежедневно	
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Поставщик	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 человека) (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	
7. 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 – 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 раза в год; - питьевая вод на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам – 2 раз в год (п.14.12., Приложение 12[1], п.2.3.14.[2])	Поставщик/школа	в соответствии с программой	
7.3	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]): - использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])	школа	ежедневно	

	- 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 бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Медицинский работник/школа	1 раз в квартал	

Действия по результатам проверок:

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

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.

*Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.