

**Программа административного (производственного) контроля
организации питания в**

МАОУ «Техно-Школа им. В.П.Савиных» г.Перми

Дата проведения: 08.11.23г.

Состав административной комиссии:

С.В.Каменев, директор;

Г.С.Кошкина, заместитель директора;

Е.В.Белёва, учитель начальных классов, ответственный за организацию питания в учреждении;

Е.А.Ощепкова, учитель начальных классов;

Н.А.Белименко, фельдшер педиатрического отделения ГБУЗ ПК «Городская клиническая поликлиника № 5», медицинский работник учреждения (по согласованию).

Присутствовали: Каменев С.В., Белёва Е.В., Ощепкова Е.А., Кошкина Г.С., Белименко Н.А.

Отсутствовали: —

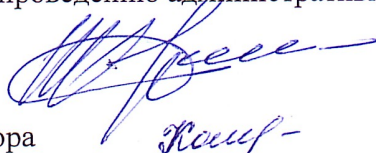
п/п	Позиции	Кратность проверки	Отметка по итогам проверки
Кадровое обеспечение пищеблока			
1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	при поступлении на работу /1 раз в год	<i>соблюдается</i>
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год	<i>соблюдается</i>
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	<i>имеется</i>
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год	<i>соблюдается</i>
Прием, хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
5.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации). *Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов.	1 раз в месяц	<i>имеется</i>
6.	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	<i>соблюдается</i>
7.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	<i>соблюдается</i>

8.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в журнале	1 раз в месяц	<i>соблюдается</i>
9.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц	<i>соответствует</i>
Организационное обеспечение деятельности пищеблока			
10.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	<i>в наличии</i>
11.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок. Наличие актов по результатам лабораторных проверок	1 раз в год В соответствии с программой	<i>имеется</i>
12.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия, в т.ч. работоспособность систем вентиляции	1 раз в год (при подготовке к приёмке школы)	<i>соблюдается</i>
13.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	1 раз в год	<i>имеется</i>
14.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	1 раз в год	<i>имеется</i>
15.	Наличие договора на проведение производственного контроля	1 раз в год	<i>имеется</i>
16.	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд	1 раз в месяц	<i>осуществляется</i>
Наличие и состояние оборудования и инвентаря пищеблока			
17.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин, столовыми приборами из нержавеющей стали	1 раз в месяц	<i>соблюдается</i>
18.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	<i>соблюдается</i>
19.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	<i>соблюдается</i>
20.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	1 раз в месяц	<i>соблюдается</i>
21.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	1 раз в месяц	<i>в наличии</i>
Рацион питания, меню			
22.	Фактический рацион соответствует примерному меню	1 раз в год	<i>соответствует</i>
23.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю	<i>осуществляется</i>
24.	Ежедневно ведётся бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд	ежедневно	<i>ведётся</i>
25.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, кофе	ежедневно	<i>отсутствует</i>
26.	Наличие примерного 10-дневного (12-дневного) меню, согласованного Роспотребнадзором и директором учреждения	1 раз в месяц	<i>соответствует.</i>
27.	Предоставляется двухразовое питание	1 раз в месяц	<i>имеется</i>

28.	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (12-дневному) меню	1 раз в месяц	соответствует
29.	Обеспечение питьевого режима	1 раз в месяц	имеется питьевая фонтанка
30.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Постоянно, при проведении витаминизации	в наличии
Санитарное состояние пищеблока			
31.	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	1 раз в месяц	имеется 1 раз в мес.
32.	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	в наличии
33.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	1 раз в месяц	соблюдается
34.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	1 раз в месяц	соблюдается
35.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	1 раз в месяц	соблюдается
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие специально отведённого помещения или в специально отведённом месте; раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	1 раз в месяц	соблюдается
37.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке	1 раз в месяц	соблюдается

Члены комиссии по проведению административного контроля:

Директор школы



С.В. Каменев

Заместитель директора



Г.С. Кошкина

Заведующий производством (столовой)



Е.Ю. Калемина

Медицинский работник



Н.А. Белименко

Ответственная за организацию питания



Е.В. Белёва

Учитель начальных классов



Е.А. Ощепкова