

**Программа административного (производственного) контроля организации питания
в МАОУ «Техно-Школа им. В.П.Савиных» г.Перми
в 2023 – 2024 учебном году**

п/п	Позиции	Кратность проверки
Кадровое обеспечение пищеблока		
1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	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
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
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
7.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
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
9.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
Организационное обеспечение деятельности пищеблока		
10.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц
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
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 приёму школы
13.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	1 раз в год
14.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	1 раз в год
15.	Наличие договора на проведение производственного контроля	1 раз в год
16.	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд	1 раз в месяц
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
18.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц

19.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц
20.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	1 раз в месяц
21.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	1 раз в месяц
Рацион питания, меню		
22.	Фактический рацион соответствует примерному меню	1 раз в год
23.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю
24.	Ежедневно ведётся бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд	ежедневно
25.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, кофе	ежедневно
26.	Наличие примерного 10-дневного (12-дневного) меню, согласованного Роспотребнадзором и директором учреждения	1 раз в месяц
27.	Предоставляется двухразовое питание	1 раз в месяц
28.	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (12-дневному) меню	1 раз в месяц
29.	Обеспечение питьевого режима	1 раз в месяц
30.	Проведение дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно, при проведении витаминизации
Санитарное состояние пищеблока		
31.	Соблюдение графика проведения генеральных уборок	1 раз в месяц
32.	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц
33.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	1 раз в месяц
34.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	1 раз в месяц
35.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	1 раз в месяц
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
37.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке	1 раз в месяц

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.
2. 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.

С программой административного (производственного) контроля организации питания в МАОУ «Техно-Школа им. В.П.Савиных» г. Перми ознакомлены:

Заведующий производством (столовой)

Медицинский работник

Ответственная за организацию питания

Члены комиссии по проведению административного контроля:

Каменев С.В.

Кошкина Г.С.

Ощепкова Е.А.