



УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
Маноха М.В.

ПРОГРАММА

Производственного контроля ИП Заболотской И.А., осуществляющей организацию горячего питания на базе МАОУ «СОШ №1» г. Горнозаводска в 2023-2024 учебном году.

ПОЗИЦИИ	КОНТРОЛИРУЮЩЕЕ ЛИЦО	КРАТНОСТЬ ПРОВЕКИ
Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	индивидуальный предприниматель медицинский работник	Август
Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год	индивидуальный предприниматель медицинский работник	Август
Наличие в складском помещении термометра	индивидуальный предприниматель	Август
Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	индивидуальный предприниматель	Август
Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования. Выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	индивидуальный предприниматель	Ежедневно, составление акта – июль 2023г.
Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	индивидуальный предприниматель	Август
Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от мола	индивидуальный предприниматель	Август
Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю, согласованное руководителем учреждения	индивидуальный предприниматель	Август
Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	индивидуальный предприниматель	Август
Имеется договор с учреждением Роспотребнадзора о	индивидуальный предприниматель	Сентябрь

проведении лабораторных и визуальных проверок		
Имеются акты о проведении визуальных проверок	индивидуальный предприниматель директор школы медицинский работник	Сентябрь
Столовая обеспечена: 1. фарфоровой и стеклянной посудой без сколов и трещин из расчета два комплекта на одно посадочное место; 2. столовыми приборами из нержавеющей стали. Из расчета два комплекта на одно посадочное место	индивидуальный предприниматель	Август Декабрь Март
Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизаций. Работы по дезинсекции дератизации проводятся	индивидуальный предприниматель	Сентябрь
Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	индивидуальный предприниматель	Август
Имеются акты по результатам проведения лабораторно инструментальных исследований: 1. микробиологические - исследование проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи, 1 раз в квартал, 1 раз в год); 2. калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи по рецептуре (1 раз в год); 3. микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарнопоказательной микрофлоры БГКП (1 раз в год); 4. исследование 10 смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов (1 раз в год); 5. исследование питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (2 раза в год)	индивидуальный предприниматель	Сентябрь Апрель
Ежедневное ведение бракеражного журнала	индивидуальный предприниматель	Сентябрь

пищевых продуктов и продовольственного сырья		
Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификаты, св-во государственной регистрации). Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	индивидуальный предприниматель	В день поставки
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов	индивидуальный предприниматель	Сентябрь Январь
Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	индивидуальный предприниматель	Ежедневно
Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	индивидуальный предприниматель	Ежедневно
Ведение журнала контроля температурного режима холодного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	индивидуальный предприниматель медицинский работник	Ежедневно
Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	индивидуальный предприниматель	Сентябрь
Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с	индивидуальный предприниматель	Ежедневно

объемнопланировочными решениями: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг., овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы		
Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	индивидуальный предприниматель	Сентябрь
Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	индивидуальный предприниматель	Сентябрь
Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	индивидуальный предприниматель	Ежедневно
Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками. Которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	индивидуальный предприниматель	Ежедневно
Соблюдается график проведения генеральных уборок	индивидуальный предприниматель	Ежедневно
Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	индивидуальный предприниматель	Ежедневно
Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	индивидуальный предприниматель	Ежедневно
Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд	Бракеражная комиссия	Ежедневно
Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд	индивидуальный предприниматель медицинский работник	Ежедневно
Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	индивидуальный предприниматель медицинский работник	1 раз в 10 дней
Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	индивидуальный предприниматель	Ежедневно
Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	индивидуальный предприниматель	Ежедневно
Блюда ежедневного меню соответствуют примерному	индивидуальный предприниматель	Сентябрь-май

10-дневному меню		
Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-6 градусов	индивидуальный предприниматель медицинский работник	Ежедневно
В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	индивидуальный предприниматель	Сентябрь
Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями	индивидуальный предприниматель директор школы	Сентябрь
Наличие питьевого фонтанчика	индивидуальный предприниматель директор школы	Сентябрь

И.П. Заболотская

Борисова И.В.

