

Утверждаю
Директор МАОУ «СОШ № 153 с
углубленным изучением иностранных
языков» г.Перми

Н.Р.Исаева



Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на 2024-2025 учебный год

п/п	Позиция	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Примечания
1.	<i>Кадровое обеспечение пищеблока</i>			
1.1.	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п.14.2.[1])	ИП Бояршинова О.В./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])	ИП Бояршинова О.В./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])	ИП Бояршинова О.В./школа/медицинский работник	1 раз в год	
1.4.	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])	ИП Бояршинова О.В./школа/медицинский работник	1 раз в год	
1.5.	осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин,	Заведующий производством/ медицинский работник	ежедневно	

	катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])			
2. Прием и хранение пищевых продуктов и производственного сырья				
2.1.	ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Заведующий производством/ 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	Заведующий производством/ 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. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	ИП Бояршинова О.В./ школа	1 раз в месяц	
2.4.	соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного сро-	Заведующий производством/ медицинский работник	Ежедневно/ 1 раз в квартал	

	ка реализации			
2.5.	соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Заведующий производством/ медицинский работник	1 раз в месяц	
2.6.	ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Заведующий производством/ школа	Ежедневно/ 1 раз в квартал	
2.7.	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	ИП Бояршинова О.В./ школа	1 раз в квартал	
2.8.	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.	Школа/ медицинский работник	1 раз в квартал	
2.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	ИП Бояршинова О.В./ школа	1 раз в год	
3.	Оборудование и инвентарь пищеблока			
3.1	соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Заведующий производством/ шко-	1 раз в квартал	

		ла/медицинский работник		
3.2.	система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	ИП Бояршинова О.В./ 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])	ИП Бояршинова О.В./ 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	ИП Бояршинова О.В./ заведующий производством/ школа	1 раз в квартал	
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	ИП Бояршинова О.В./ школа	1 раз в квартал	
4. Оборудование моечных.				
4.1.	имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Заведующий производством/ школа	1 раз в месяц	
4.2.	металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10 [1])	И.П.Бояршинова О.В.	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	ИП Бояршинова О.В./ школа	1 раз в год к приемке	

	[1])			
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Заведующий производством/ 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])	ИП Бояршинова О.В./ школа	1 раз в месяц	
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Заведующий производством/ медицинский работник	ежедневно	
5.2.	Обработка технологического оборудования производится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Заведующий производством/ медицинский работник	ежедневно	
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	ИП Бояршинова О.В./ школа	1 раз в квартал	
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п. 2.2.13 [2]), работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	ИП Бояршинова О.В./ школа	1 раз в квартал	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 5.21, 5.22 [1])	ИП Бояршинова О.В./ школа	1 раз в квартал	
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	ИП Бояршинова О.В./ школа	1 раз в квартал	
6. Рацион питания				
6.1.	Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора	Школа	1 раз в год	

	по Пермскому краю, согласованное руководителем учреждения (п. 6.5 [1])			
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	Школа	1 раз в полугодие	
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	Школа	1 раз в месяц	
6.4.	Выходы блюд соответствуют нормам СанПИНА	Школа	1 раз в квартал	
6.5.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	Заведующий производством/ школа	Ежедневно/ 1 раз в квартал	
6.6.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	Медицинский работник	1 раз в неделю	
6.7.	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])	Заведующий производством/ бракеражная комиссия	Ежедневно	
6.8.	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	
6.9.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непакети-	Школа	ежедневно	

	рованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом			
6.10.	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	ИП Бояршинова О.В.	ежедневно	
6.11.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднее) точных 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	
6.12.	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	Постоянно при проведении витаминизации	
7. Поведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	ИП Бояршинова О.В.	Ежегодно	
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно - инструментальных исследований: <ul style="list-style-type: none"> • микробиологические исследования проб готовых блюд -1 раз в квартал (4 раза в год); • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре -1 раз в год; • микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год; • исследование 10 смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на 	ИП Бояршинова О.В./ школа	В соответствии с Сан ПИН	

	наличие яиц гельминтов - 1 раз в год			
7.3.	Имеются акты о проведении визуальных проверок	ИП Бояршинова О.В./ 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]) - обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1]) - обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])	школа	ежедневно	
	- 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:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписывается проверяющим и представителем организации 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.

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

Индивидуальный предприниматель _____ Бояршинова О.В.