

Утверждаю  
Директор  
МАОУ «Неволинская ООШ»  
Т.А.Бадина  
«25» декабря 2023г



Программа производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в МАОУ «Неволинская ООШ»

| №   | Позиции  | Наличие/<br>отсутствие | Примечание |
|---|--|------------------------|------------|
| <b>1. Контроль за организацией питания в ОУ</b> |  |                        |            |
| 1.1   | Нормативно-правовая база по вопросам организации питания федерального, регионального, муниципального уровней                       |                        |            |
| 1.2   | Нормативные документы ОУ по организации питания  |                        |            |
|   | а) Договор аренды пищеблока  |                        |            |
|   | б) Приказы по вопросам организации питания в ОУ  |                        |            |
|   | об утверждении положения по организации питания и положения о бракеражной комиссии   |                        |            |
|   | о назначении ответственных за организацию основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания льготных категорий учащихся  |                        |            |
|   | о создании бракеражной комиссии  |                        |            |
|   | другие   |                        |            |
| 1.3   | Наличие в годовом плане и плане контроля вопросов организации питания  |                        |            |
| 1.4   | Аналитические материалы (справки) по результатам контроля организации питания в соответствии с годовым планом и планом контроля ОО |                        |            |
| 1.5   | Выписки из протоколов:   |                        |            |
|   | административные совещания   |                        |            |
|   | совещания при директоре  |                        |            |
|   | наблюдательный совет   |                        |            |
|   | родительские собрания  |                        |            |
| 1.6   | Материалы по проведению внутреннего мониторинга организации питания учащихся в ОО  |                        |            |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| 1.7   | Работа, проводимая в учреждении по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приема пищи, профилактике элементарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья, другое) |  |  |
| 1.8   | Режим работы столовой соответствует режиму работы ОУ   |  |  |
| 2. Контроль за организацией бесплатного питания льготных категорий учащихся |  |  |  |
|   | Пакет документов на каждого учащегося:   |  |  |
| 2.1   | Из малоимущих семей  |  |  |
|   | Заявление от родителей с просьбой о предоставлении бесплатного питания (БП)  |  |  |
|   | Копия справки о малоимущности, подтверждающей право на БП  |  |  |
| 2.2.  | Отдельные категории  |  |  |
|   | Заявление от родителей с просьбой о предоставлении бесплатного питания (БП)  |  |  |
|   | Копии документов, подтверждающих право на получение БП   |  |  |
| 2.3   | Реестры учащихся из многодетных малоимущих семей и малоимущих семей, и учащихся отдельных категорий  |  |  |
| 2.4   | Приказы о предоставлении БП учащимся   |  |  |
| 2.5   | Ежемесячные ведомости по предоставлению БП учащимся из многодетных малоимущих семей и малоимущих семей, и учащимся отдельных категорий   |  |  |
| 2.6   | Ежедневные меню БП   |  |  |
| 2.7   | Акты о количестве и стоимости отпущенных за неделю единиц БП отдельным категориям учащихся и учащимся из малоимущих семей  |  |  |
| 2.8   | Система контроля учреждения за предоставлением БП льготным категориям учащихся   |  |  |
| Контроль за работой организацией общественного питания                      |  |  |  |
| 3. Обеспеченность пищеблока кадрами   |  |  |  |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| 3.1  | Наличие профессиональной квалификации у сотрудников пищеблока   |  |  |
| 3.2  | Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки за последние 3 года  |  |  |
| 3.3  | Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение медосмотра не реже 1 раза в год  |  |  |
| 3.4.   | Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года   |  |  |
| 4. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья |   |  |  |
| 4.1  | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья  |  |  |
| 4.2  | Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировки, удостоверения качества, ветеринарные справки<br>Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов |  |  |
| 4.3  | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья:<br>наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации   |  |  |
| 4.4  | Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки  |  |  |
| 4.5  | Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой   |  |  |
| 4.6  | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования<br>Соответствие показаний термометров записям в журнале   |  |  |
| 4.7  | Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки   |  |  |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| 4.8  | Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока на полуфабрикатах: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д), мясо бескостное, фасованное весом до 3 кг.     |  |  |
| 4.9  | Наличие в складском помещении термометра и гигрометра  |  |  |
| 5. Организация работы кухни. Требования к оборудованию и инвентарю |  |  |  |
| 5.1  | Столешницы производственные цельнометаллические промаркированные   |  |  |
| 5.2  | Доски деревянные, без щелей и зазоров, гладко выструганные, промаркированные   |  |  |
| 5.3  | Ножи промаркированные  |  |  |
| 5.4  | Технологическое оборудование промаркировано: «С», «В»  |  |  |
| 5.5  | Кухонная посуда промаркирована «I», «II», «III», не деформированная, без сколов  |  |  |
| 5.6  | Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии  |  |  |
| 5.7  | Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия |  |  |
| 5.8  | Столовая обеспечена:   |  |  |
|  | фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой из расчета: 2 комплекта на 1 посадочное место  |  |  |
|  | столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: : 2 комплекта на 1 посадочное место   |  |  |
| 6. Организация работы моечной                                      |  |  |  |
| 6.1  | Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в настоящее время   |  |  |
| 6.2  | Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками  |  |  |
| 6.3  | Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения   |  |  |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола   |  |  |
| 6.4                                      | Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре   |  |  |
| 6.5                                      | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3   |  |  |
| <b>7. Санитарное состояние пищеблока</b> |  |  |  |
| 7.1                                      | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте   |  |  |
| 7.2                                      | Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения   |  |  |
| 7.3                                      | Соблюдается график проведения генеральных уборок   |  |  |
| 7.4                                      | Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации, и работы по дезинсекции, дератизации проводятся   |  |  |
| 7.5                                      | Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально-отведенном месте   |  |  |
| <b>8. Рацион питания</b>                 |  |  |  |
| 8.1                                      | Имеется примерное 10-дневное меню, утвержденное управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, согласованное директором школы   |  |  |
| 8.2                                      | Предоставляется 2-разовое питание  |  |  |
| 8.3                                      | Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню   |  |  |
| 8.4                                      | Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка  |  |  |
| 8.5                                      | Обед состоит из закуски, 1 блюда, 2 блюда, напитка   |  |  |
| 8.6                                      | Выходы блюд соответствуют нормам   |  |  |
| 8.7                                      | Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню   |  |  |
| 8.8                                      | Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд:<br>выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,<br>срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов, |  |  |

|      |   |  |  |
|------|---|--|--|
|      | осуществляется контроль выхода порционных блюд  |  |  |
| 8.9  | Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов   |  |  |
| 8.10 | В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании:<br>карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом   |  |  |
| 8.11 | Утверждена программа производственного контроля и имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований:<br>микробиологические исследования проб готовых блюд 1 раз в квартал;<br>калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре- 1 раз в год;<br>микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)- 2 раза в год;<br>питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам- 2 раза в год |  |  |
| 8.12 | Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями   |  |  |
|      | использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков  |  |  |
|      | обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня   |  |  |
|      | обеспечение достаточного количества чистой посуды   |  |  |
|      | наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды  |  |  |