



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ ООШ № 4  
Е.Н. Коржиманова

**ПРОГРАММА  
производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания  
обучающихся в МБОУ ООШ № 4  
на 2024-2025 учебный год**

№ п/п	Позиции	Кратность проверки
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу / 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
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.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	1 раз в месяц
7.	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
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
9.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
11.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц

12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц
14.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	еженедельно
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю
17.	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	ежедневно
22.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	ежедневно
23.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	ежедневно
24.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней
25.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
26.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд – не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре – не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – не менее 2-х раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х раз в год	в соответствии с программой
27.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц
28.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	постоянно



29.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	постоянно
30.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	постоянно
31.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	постоянно
32.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	постоянно
33.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	постоянно
34.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	постоянно
35.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	постоянно
36.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	постоянно
37.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	постоянно
39.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	постоянно
	журнал бракеража готовой продукции	ежедневно
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	ежедневно
	журнал здоровья сотрудников	постоянно
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	постоянно
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	постоянно
	ведомость контроля за рационом питания	постоянно

40.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	постоянно
41.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	постоянно
42.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	постоянно
43.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	постоянно
44.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	постоянно
45.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	постоянно
46.	Наличие договора на проведение производственного контроля	постоянно
47.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	постоянно
48.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
49.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
50.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
51.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	постоянно
	одноразовой посуды	постоянно
	стеклянной или фаянсовой посуды	постоянно