



УТВЕРЖДАЮ  
Директор MAOU «Гимназия № 6» г.  
Перми

Е.А. Васильева

**Программа  
производственного контроля организации питания  
в MAOU «Гимназия № 6» г. Перми на 2017-2018 учебный год**

№ п/п	Позиции	Контролирующе е лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
<b>1. Кадровое обеспечение пищеблока</b>				
1.1	-наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п.14.2 [1])	ИП Юкина Л.А./ Общественная комиссия	при поступлении на работу /1 раз в четверть	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
1.2	-прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п.14.2 [1])	ИП Юкина Л.А./ Общественная комиссия	1 раз в четверть	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
1.3	-наличие личных медицинских книжек работников	ИП Юкина Л.А.	1 раз в четверть	Акт проверки санитарно-

	пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 [1])	Фихтнер М.Ф, медицинский работник Директор гимназии Васильева Е.А		эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
1.4	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])	ИП Юкина Л.А. Фихтнер М.Ф, медицинский работник Директор гимназии Васильева Е.А	1 раз в четверть	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
1.5	-осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	Медицинский работник М.Ф. Фихтнер	ежедневно	Журнал здоровья сотрудников пищеблока
<b>2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Общественная комиссия ИП Юкина Л.А.	1 раз в четверть	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся Бракеражный журнал
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов	ИП Юкина Л.А.  Общественная комиссия	1 раз в четверть	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания

	<p>удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п.6.26 [1])*</p> <p>Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов</p>			обучающихся
2.3	<p>Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.</p> <p>Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.</p>	<p>ИП Юкина Л.А. Медицинский работник М.Ф. Фихтнер, общественная комиссия</p>	1 раз в четверть	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
2.4	<p>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 срока реализации</p>	<p>ИП Юкина Л.А. Медицинский работник М.Ф. Фихтнер, Общественная комиссия</p>	<p>ежедневно</p> <p>1 раз в четверть</p>	Журнал скоропортящихся продуктов
2.5	<p>Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])</p>	<p>ИП Юкина Л.А. Медицинский работник М.Ф. Фихтнер, Общественная комиссия</p>	<p>ежедневно</p> <p>1 раз в четверть</p>	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
2.6	<p>Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования</p> <p>Соответствие показаний термометров записям в журнале</p>	<p>ИП Юкина Л.А. Медицинский работник М.Ф. Фихтнер,</p>	1 раз в четверть	Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования

		Общественная комиссия		
2.8	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 Юкина Л.А. Медицинский работник М.Ф. Фихтнер Общественная комиссия	1 раз в четверть	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
2.9	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.	Медицинский работник М.Ф. Фихтнер Общественная комиссия	1 раз в четверть	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
2.10	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	ИП Юкина Л.А Заведующий хозяйством А.Э. Фалина	1 раз в четверть	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
<b>3. Оборудование и инвентарь</b>				
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	ИП Юкина Л.А. Медицинский работник М.Ф. Фихтнер Бракеражная комиссия	1 раз в четверть	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся

3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	ИП Юкина Л.А. Заведующий хозяйством А.Э. Фалина	1 раз в год к приемке	Акт приемки гимназии к новому учебному году
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 Юкина Л.А.	1 раз в год к приемке	Акт технического состояния оборудования на пищеблоке
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 Юкина Л.А. Общественная комиссия	1 раз в четверть	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	ИП Юкина Л.А. Общественная комиссия	1 раз в четверть	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	ИП Юкина Л.А. Общественная комиссия	1 раз в четверть	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания

				обучающихся
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10 [1])	ИП Юкина Л.А. Медицинский работник М.Ф. Фихтнер	1 раз в год к приемке	Акт технического состояния оборудования на пищеблоке
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 [1])	ИП Юкина Л.А. Медицинский работник М.Ф. Фихтнер	1 раз в год к приемке	Акт технического состояния оборудования на пищеблоке
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	ИП Юкина Л.А. Медицинский работник М.Ф. Фихтнер Общественная комиссия	1 раз в четверть	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
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 Юкина Л.А. Медицинский работник М.Ф. Фихтнер	1 раз в четверть	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
<b>5. Санитарное состояние пищеблока</b>				
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	ИП Юкина Л.А. Медицинский работник М.Ф. Фихтнер Бракеражная	ежедневно	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания

		комиссия		обучающихся
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	ИП Юкина Л.А. Медицинский работник М.Ф. Фихтнер Бракеражная комиссия	ежедневно	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	ИП Юкина Л.А. Медицинский работник М.Ф. Фихтнер Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	Журнал проведения генеральных уборок
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	ИП Юкина Л.А. Заведующий хозяйством А.Э.Фалина	1 раз в четверть	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	ИП Юкина Общественная комиссия	1 раз в четверть	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	ИП Юкина Л.А. Медицинский работник М.Ф. Фихтнер	ежедневно	Визуальный осмотр  Акт проверки санитарно-эпидемиологических

		Общественная комиссия	1 раз в четверть	требований к организации питания обучающихся
<b>6. Рацион питания</b>				
6.1.	Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п.6.5 [1])	Е.А. Васильева, директор гимназии	1 раз в год	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
6.2.	Предоставляется возможность для двухразового питания (п.6.8 [1])	Е.А. Васильева, директор гимназии	постоянно	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	Е.А. Васильева, директор гимназии	1 раз в 10 дней	Бракеражный журнал Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Ответственный за организацию питания в гимназии Т.Н. Искендерова	ежедневно	Бракеражный журнал
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Ответственный за организацию питания в	ежедневно	Бракеражный журнал



		гимназии Т.Н. Искендерова		
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	Бракеражная комиссия	ежедневно	Бракеражный журнал
6.7.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	Бракеражная комиссия	ежедневно	Журнал контроля закладки продуктов
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	Медицинский работник М.Ф. Фихтнер Бракеражная комиссия	ежедневно	Журнал контроля закладки продуктов
6.9.	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])	Бракеражная комиссия	ежедневно	Бракеражный журнал готовой продукции
6.10	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 М.Ф. Фихтнер	ежедневно	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
6.11	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]):	Медицинский работник	ежедневно	Акт проверки санитарно-эпидемиологических

	карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	М.Ф. Фихтнер Ответственный за организацию питания в гимназии Т.Н. Искендерова		требований к организации питания обучающихся
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Медицинский работник М.Ф. Фихтнер	ежедневно	Ведомость контроля за рационом питания
6.13	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) (п. 14.9 [1])	Медицинский работник М.Ф. Фихтнер	1 раз в 10 дней	Ведомость контроля за рационом питания
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник М.Ф. Фихтнер	постоянно при проведении витаминизации	Журнал витаминизации III блюд
<b>7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</b>				
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	ИП Юкина Л.А. Зав. хозяйством А.Э. Фалина	1 раз в год	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи)-1 раз в квартал (4 раза в год);	ИП Юкина Л.А. Васильева Е.А., директор	в соответствии с программой	Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре -1 раз в год;</li> <li>• микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)– 1 раз в год;</li> <li>• исследование 10 смывов с оборудования, рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов - 1 раз в год;</li> <li>• питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2])</li> </ul>			
7.3	Имеются акты о проведении визуальных проверок	ИП Юкина Л.А. Васильева Е.А., директор	2 раза в год	Акты проверок в наличие
<b>8. Обеспечение питьевого режима</b>				
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]): - использование бутилированной воды (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]) - наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])	ИП Юкина Л.А. Медицинский работник М.Ф. Фихтнер Ответственный за организацию питания в гимназии Т.Н. Искендерова	ежедневно	Бракеражная комиссия  Акт проверки санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из	Ответственный за организацию	1 раз в квартал	Акт проверки санитарно-эпидемиологических

	питьевых фонтанчиков	питания в гимназии Т.Н. Искендерова		требований к организации питания обучающихся
--	----------------------	---	--	--

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.
2. В соответствии с планом работы гимназии 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 производственного контроля организации питания в МАОУ « Гимназия № 6» г. Перми ознакомлены:

Юкина Л.А., индивидуальный предприниматель \_\_\_\_\_

Фихтнер М.Ф., медицинский работник \_\_\_\_\_

Искендерова Т.Н., отв. за организацию питания \_\_\_\_\_

Члены общественной комиссии: \_\_\_\_\_

Члены бракеражной комиссии \_\_\_\_\_