

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 91» г. ПЕРМИ
ОКПО 43055968 ОГРН 1025901211270 ИНН/КПП 5905006470/590501001
Россия, 614022, г. Пермь, ул. Карпинского, 66
телефон (342) 280-13-61, 280-08-39 (факс)
e-mail: shkola91@permedu.online

Приказ

04.09.2023 г

059-08/92-01-15/169

Об утверждении программы
производственного контроля

На основании приказа Министерства образования и науки Пермского края 26-01-06-238 от 14.08.2020г «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края», Методических рекомендаций МР 2.4. 0179-20 от 18 мая 2020г

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 91» г.Перми на 2023-2024 уч.год (Приложение №1).
2. Фишер Г.В., ответственной за организацию горячего питания, осуществлять мониторинг выполнения контрольных мероприятий программы поставщиком услуги по организации основного (горячего) питания ООО «Весна»
3. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



И.А.Юрков

Приложение 1

Программа

производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 91» г.Перми на 2023-2024 уч.год

№	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки
1. Кадровое обеспечение пищеблока			
1.1	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (пункт 14.2)	ООО «Весна»	при поступлении на работу /1 раз в год
1.2	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (пункт 14.2 [1])	ООО «Весна», Фишер Г.В.	1 раз в год
1.3	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (пункт 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (пункт 13.9 [1])	ООО «Весна», Фишер Г.В. Мартянова Н.Ю., Ковалева Л.Ю.	1 раз в год
1.4	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (пункт 13.9 [1])	ООО «Весна», Фишер Г.В. Мартянова Н.Ю., Ковалева Л.Ю.	1 раз в год
1.5	осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, кагаральных явлений верхних дыхательных путей (пункт 14.7 [1])	Мартянова Н.Ю. Ковалева Л.Ю.	ежедневно
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	ООО «Весна», Мартянова Н.Ю. Фишер Г.В.	1 раз в месяц
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на	ООО «Весна»,	1 раз в месяц

	<p>поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (пункт 6.26 [1])* Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов</p>	<p>Мартянова Н.Ю.</p>	
2.3	<p>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.</p>	<p>ООО «Весна», Фишер Г.В.</p>	<p>1 раз в месяц</p>
2.4	<p>Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (пункт 8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.</p>	<p>ООО «Весна», Мартянова Н.Ю.</p>	<p>1 раз в месяц</p>
2.5	<p>Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (пункт 2.10.27 [11])</p>	<p>ООО «Весна», Мартянова Н.Ю.</p>	<p>1 раз в месяц</p>
2.6	<p>Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале</p>	<p>ООО «Весна», Фишер Г.В.</p>	<p>1 раз в месяц</p>
2.7	<p>Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола</p>	<p>ООО «Весна», Фишер Г.В.</p>	<p>1 раз в месяц</p>

	(пункт 2.10.27 [1]) при наличии маркированных ярлыков промышленной упаковки		
2.8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемом - планировочными решениями (пункт 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.	Мартынова Н.Ю., Фишер Г.В.	1 раз в месяц
2.9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (пункт 4.14 Г11)	ООО «Весна», Фишер Г.В.	1 раз в год
3. Оборудование и инвентарь пищеблока			
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	ООО «Весна», Фишер Г.В., Мартынова Н.Ю.	1 раз в месяц
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	ООО «Весна», Фишер Г.В.	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 (пункт 4.3[и])	ООО «Весна», Фишер Г.В.	1 раз в год к приемке
3.4	Столовая обеспечена (пункт 4.7, 4.8 [1]): фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посуды без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	ООО «Весна», Фишер Г.В.	1 раз в квартал
4. Оборудование мочечных			
4.1	Имеются инструкции по применению моющих	ООО «Весна», Фишер Г.В.	1 раз в месяц

	средств, применяемых в данное время (пункт 5.9 [1])		
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (пункт 5.10 [1])	ООО «Весна», Фишер Г.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 (пункт 4.6 [1])	ООО «Весна», Фишер Г.В.	1 раз в год к приемке
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (пункт 5.16 f 11)	ООО «Весна», Фишер Г.В.	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. (пункт 5.20 [1])	ООО «Весна», Фишер Г.В.	1 раз в месяц
5. Санитарное состояние пищеблока			
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (пункт 5.1 [1])	ООО «Весна», Фишер Г.В., Мартыанова Н.Ю.	ежедневно
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (пункт 5.14 [1])	ООО «Весна», Фишер Г.В., Мартыанова Н.Ю.	ежедневно
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (пункт 5.18 [1])	ООО «Весна», Фишер Г.В.	1 раз в месяц
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (пункт 2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (пункт 5.23 [1])	ООО «Весна», Фишер Г.В.	1 раз в квартал
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (пункт 5.21, 5.22 [1])	ООО «Весна», Фишер Г.В.	1 раз в месяц
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	ООО «Весна», Фишер Г.В.	1 раз в квартал
6. Рацион питания			
6.1	Имеется примерное 10-дневное меню, 12- дневное	Фишер Г.В.	1 раз в год

	<p>меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, согласованное руководителем учреждения (пункт 6.5 ГП)</p>		
6.2	Предоставляется двухразовое питание (пункт 6.8 [1])	Фишер Г.В.	ежедневно
6.3	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню, 12-дневному меню (пункт 6.22 [1])	Фишер Г.В.	1 раз в 10 дней
6.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (пункт 6.18 [1])	Фишер Г.В.	ежедневно
6.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (пункт 6.19 [1])	Фишер Г.В.	ежедневно
6.6	Выходы блюд соответствуют приложению 3	Фишер Г.В.	ежедневно
6.7	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (пункт 6.11 [1])	Фишер Г.В.	ежедневно
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (пункт 14.4 [1])	Мартыанова Н.Ю. Фишер Г.В.	1 раз в неделю
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 (пункт 14.6 [1])	Мотырева В.В. Мартыанова Н.Ю. Фишер Г.В. Ковалева Л.Ю.	ежедневно
6.10	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (пункт 2.10.24)	Мартыанова Н.Ю. Ковалева Л.Ю.	ежедневно
6.11	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (пункт 6.31 [1]):	Фишер Г.В.	ежедневно

	карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ООО «Весна»	ежедневно
6.12	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания» (пункт 14.9[1])	ООО «Весна»	ежедневно
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) (пункт 14.9 [1])	Мартынова Н.Ю. Ковалева Л.Ю.	1 раз в 10 дней
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Мартынова Н.Ю. Ковалева Л.Ю.	Постоянно при проведении витаминизации
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	ООО «Весна», Фишер Г.В.	
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); - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре -1 раз в год; -микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения,рук,спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)-1 раз в год; -исследование 10 смывов с оборудования, рук,спецодежды персонала,сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов-1 раз в год;	ООО «Весна», Фишер Г.В.	В соответствии с программой

	-питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год (пункт 14.12, Приложение 12 [1], пункт 2.3.14[2])		
7.3	Имеются акты о проведении визуальных проверок	ООО «Весна», Фишер Г.В.	2 раза в год
8. Обеспечение питьевого режима			
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (глава X [1])	Фишер Г.В.	1 раз в неделю
	использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (пункт 10.2 ПП)		
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (пункт 10.3 [1])	Фишер Г.В.	
	обеспечение достаточного количества чистой посуды (пункт 10.5 [1])	Фишер Г.В.	
	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (пункт 10.5 [1])	Фишер Г.В.	
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков		