

**Программа  
производственного контроля организации питания обучающихся в  
МАОУ «Култаевская средняя школа»**

| №<br>п/п | Позиции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Кратность проверки                    |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1        | Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | при поступлении на работу/1 раз в год |
| 2        | Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года                                                                                                                                                                                                                                                                      | 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,<br><br>документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)<br><br>-----<br><br><*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов | 1 раз в квартал                       |
| 6        | Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов                                                                                                                                                                                                                                | 1 раз в квартал                       |
| 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 квартал                       |
| 8        | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки                                                                                                                                                                                                                                      | 1 раз в квартал                       |
| 9        | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.<br><br>Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.<br>Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале                                                                                                                                       | 1 раз в квартал                       |
| 10       | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 раз в квартал                       |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                        |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 11 | Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин                                                                                                                                                                         | 1 раз в квартал                        |
| 12 | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3                                                                                                                                                | 1 раз в квартал                        |
| 13 | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте                                                                                                                                                                                                            | 1 раз в квартал                        |
| 14 | Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю                                                                                                                                                     | 1 раз в год                            |
| 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:<br><br>выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,<br><br>срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.,<br><br>осуществляется контроль выхода порционных блюд | ежедневно                              |
| 18 | В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании:<br><br>карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом                                                                         | ежедневно                              |
| 19 | Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок                                                                                                                                                                      | 1 раз в год                            |
| 20 | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков                                                                              | ежедневно                              |
| 21 | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды                                                                                                                                                                                                  | 1 раз в квартал                        |
| 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:                                                                                                                                                                                    | в соответствии с программой            |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                 |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|    | <p>микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал;</p> <p>калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год;</p> <p>микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год;</p> <p>питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год</p> |                 |
| 27 | Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 раз в квартал |
| 28 | Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1 раз в квартал |
| 29 | Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1 раз в квартал |
| 30 | Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 раз в квартал |
| 31 | Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1 раз в квартал |
| 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                                                                                                                                       | 1 раз в квартал |
| 33 | Соблюдение правил мытья кухонной посуды                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 раз в квартал |
| 34 | Соблюдение правил мытья столовой посуды                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 раз в квартал |
| 35 | Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 раз в квартал |
| 36 | Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1 раз в квартал |
| 37 | Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 раз в квартал |
| 38 | Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке                                                                                                                                                                                                                           | 1 раз в квартал |
| 39 | Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1 раз в квартал |
|    | журнал бракеража готовой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                 |



|    |                                                                                                                                                                                  |                 |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|    | журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья                                                                                                                    |                 |
|    | журнал здоровья сотрудников                                                                                                                                                      |                 |
|    | журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд                                                                                                                           |                 |
|    | журнал учета температурного режима холодильного оборудования                                                                                                                     |                 |
|    | ведомость контроля за рационом питания                                                                                                                                           |                 |
| 40 | Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке                                                                                          | 1 раз в квартал |
| 41 | Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров                                                                                                                   | 1 раз в квартал |
| 42 | Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов                                                                                                              | 1 раз в квартал |
| 43 | Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха                                                                              | 1 раз в квартал |
| 44 | Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений                                                                                                                       | 1 раз в квартал |
| 45 | Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений                                                                                                                       | 1 раз в квартал |
| 46 | Наличие договора на проведение производственного контроля                                                                                                                        | 1 раз в квартал |
| 47 | Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов) | 1 раз в квартал |
| 48 | Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей                                                                                                                        | 1 раз в квартал |
| 49 | Продолжительность перемен для приема пищи детей                                                                                                                                  | 1 раз в квартал |
| 50 | Питьевой режим в организации представлен:                                                                                                                                        | 1 раз в квартал |
|    | стационарные питьевые фонтанчики                                                                                                                                                 |                 |
|    | вода, расфасованная в емкости                                                                                                                                                    |                 |
|    | иное                                                                                                                                                                             |                 |
| 51 | Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:                                                                                                     | 1 раз в квартал |
|    | одноразовой посуды                                                                                                                                                               |                 |
|    | стеклянной или фаянсовой посуды                                                                                                                                                  |                 |

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы образовательных организаций 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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 592268602073746744239473766369558630346618555889

Владелец Эйхгорн Екатерина Владимировна

Действителен с 17.02.2025 по 17.02.2026