

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МАОУ «СОШ №44» г. Перми
№059-08_63-01.10-ОД_4-407 от 12.09.2022
С.В. Щёлокова



**Программа административного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ № 44» г. Перми в 2022-2023 учебном году**

Состав административной комиссии:

- Председатель комиссии – Большакова Е.Ю. заместитель директора по ВР, (1 корпус, Проспект Парковый, 28);
- Шинкаренко В.С. заместитель директора по ВР, (2 корпус, Маяковского,33);
- Члены комиссии:
- Прокушева О.Ю., ответственная за организацию питания, учитель математики (2корпус, Маяковского,33);
 - Пономарева О.С. ответственный за организацию питания, секретарь (1 корпус, Проспект Парковый, 28);
 - Афанасьева О.А.-руководитель структурного подразделения
 - Ватанин А.В.– заместитель директора по АХЧ;
 - Оборина М.В. медицинский работник (по согласованию)
 - Бушмакова Т.И. медицинский работник (по согласованию)

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность контроля
1	2	3
1.Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2шт), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	1 раз в неделю
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	

2.Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся ½ смены	
2.2	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	
2.3	Выдача порций одинакового размера (выход в соответствии с меню)	
2.4	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	
2.5	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	
3.Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 12-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	1 раз в месяц
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешенное в обеденном зале	
3.5	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного меню.	
3.6	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение №6 (1))	
3.7	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	
3.8	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
4.Обеспечение питьевого режима		
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченной воды.	1 раз в неделю
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	

4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды		
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		
4.5.	Замена кипяченной воды каждые 3 часа		
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды.	1 раз в квартал	
5. Полнота и своевременность заполнения документации			
5.1	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение ЦП)	1 раз в месяц	
5.2	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2 [1])		
5.3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3 [1])		
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 [1])		
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5 [1])		
5.6	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)		
5.7	Журнал контроля закладки продуктов		
5.8	Журнал контроля проведения генеральных уборок		
5.9	Журнал контроля замены кипяченной воды		Ежедневно
5.10	Журнал контроля работы рециркулятора		
5.11	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)		
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
6.1.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов. Предусмотрена поставка		

	только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	
6.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) <*>Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (Окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	
6.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	
6.4.	Имеется договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	1 раз в год
7.2.	<p>Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований:</p> <ul style="list-style-type: none"> • микробиологические исследования проб готовых блюд –(2-3 блюда одного приема пищи)1 раз в квартал; • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре -1 раз в год; • микробиологические исследования на наличие санитарно- - показательной микрофлоры (БГКП) не менее 5 смывов – 1 раз в полгода; <p>исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов- не менее 5смывов 1раз в полгода;</p> <p>исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год</p>	В соответствии с программой проведения лабораторных испытаний
8. Кадровое обеспечение пищеблока		

8.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	
8.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года	
8.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу /1 раз в год	
8.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год/2года (в соответствии с занимаемой должностью)	
9. Локальные распорядительные акты учреждения		
9.1	Положение об организации питания в школе	1 раз в год/ актуализация по мере необходимости
9.2	Положение о бракеражной комиссии	
9.3	Положение об общественной комиссии	
9.4	Приказ об утверждении режима работы учреждения	
9.5	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	
9.6	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима школы	
9.7.	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведения контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний	

<*> мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании