

Утверждаю

И.о. Директора МАОУ «СОШ № 82»
 «04» сентября 2017 г.

Т.В. Малофеева



**План – график
 производственного контроля организации питания в МАОУ «СОШ № 82»
 в 2017 – 2018 учебном году**

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Дата проверки	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий	Отметка о выполнении
1. Кадровое обеспечение пищеблока						
1.1	-наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п.14.2 [1])	Поставщик/ школа Тетерина О.В.	при поступлении на работу /1 раз в год	11.09.2017	Акт проверки	
1.2	-прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п.14.2 [1])	Поставщик/ школа Тетерина О.В.	1 раз в год	11.09.2017	Акт проверки	
1.3	-наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 [1])	Поставщик/ Медицинский работник/ школа Глазырина О.В. Тетерина О.В.	1 раз в год	11.09.2017	Акт проверки	
1.4	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])	Поставщик /Медицинский работник/ школа	1 раз в год	11.09.2017	Акт проверки	

Приложение № 2 к Положению
об организации питания в МАОУ «СОШ № 82» от 08.09.2017 года приказ № СЭД-059-01-08-345

Утверждаю
И о директора МАОУ «СОШ № 82»
«04» сентября 2017 г.

_____ Т.В. Малофеева

**План - график
производственного контроля организации питания в МАОУ «СОШ № 82»
в 2017 – 2018 учебном году**

<i>№ n/n</i>	<i>Позиции</i>	<i>Контролирующее лицо</i>	<i>Кратность проверки</i>	<i>Дата проверки</i>	<i>Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1. Кадровое обеспечение пищеблока						
1.1	-наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п.14.2 [1])	Поставщик/ школа Тетерина О.В.	при поступлении на работу /1 раз в год	11.09.2017	Акт проверки	
1.2	-прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п.14.2 [1])	Поставщик/ школа Тетерина О.В.	1 раз в год	11.09.2017	Акт проверки	
1.3	-наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 [1])	Поставщик/ Медицинский работник/ школа Глазырина О.В. Тетерина О.В.	1 раз в год	11.09.2017	Акт проверки	
1.4	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])	Поставщик /Медицинский работник/ школа	1 раз в год	11.09.2017	Акт проверки	

		Глазырина О.В. Тетерина О.В.				
1.5	-осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	Медицинский работник Глазырина О.В.	ежедневно	ежедневно	Запись в журнале здоровья	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья						
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Поставщик /Медицинский работник Глазырина О.В.	1 раз в месяц	1 неделя месяца	Запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
2.2	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 гос. регистрации) (п.6.26 [1])* Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Поставщик/ Медицинский работник Глазырина О.В.	1 раз в месяц	1 неделя месяца	Акт проверки	
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только	Поставщик/ школа Гилева Л.С.	1 раз в месяц	2 неделя месяца	Акт проверки	

	полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.					
2.4	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	Поставщик /Медицинский работник Глазырина О.В.	1 раз в месяц	1 неделя месяца	Акт проверки	
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	Поставщик/ Медицинский работник Глазырина О.В.	1 раз в месяц.	1 неделя месяца	Акт проверки	
2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик/ школа Гилева Л.С.	1 раз в месяц	2 неделя каждого месяца	Записи в журнале учета температурного режима холодильного оборудования	
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	Поставщик/ школа Гилева Л.С.	1 раз в месяц	2 неделя каждого месяца	Акт проверки	
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями (п.8.3 [1]): - полуфабрикаты высокой степени	Медицинский работник/ школа Глазырина О.В. Гилева Л.С.	1 раз в месяц	2 неделя каждого месяца	Акт проверки	

	готовности (котлеты и т.д.), -мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, -овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы.					
2.10	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	Поставщик/ школа Гилева Л.С.	1 раз в год	11.09.2017	Акт проверки	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока						
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик/ Медицинский работник/ школа Глазырина О.В. Евсеева Н.Г.	1 раз в месяц	3 неделя месяца	Акт проверки	
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.	1 раз в год к приемке	18.07.2017	Акт проверки	
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п.4.3 [1])	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.	1 раз в год к приемке	18.07.2017	Акт проверки	
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	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.	1 раз в квартал	16.10.2017 12.02.2018 16.04.2018	Акт проверки	
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.	1 раз в квартал	16.10.2017 12.02.2018 16.04.2018	Акт проверки	

	посадочное место					
4. Оборудование моечных						
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.	1 раз в месяц	4 неделя месяца	Акт проверки	
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10 [1])	Поставщик, школа Евсеева Н.Г.	1 раз в год к приемке	18.07.2017	Акт проверки	
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])	Поставщик, школа Евсеева Н.Г.	1 раз в год к приемке	18.07.2017	Акт проверки	
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Поставщик, школа Евсеева Н.Г.	1 раз в месяц	4 неделя месяца	Акт проверки	
5. Санитарное состояние пищеблока						
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	Поставщик/ школа/ медицинский работник Глазырина О.В. Димухаметова К.З.	ежедневно	ежедневно	Справка – 1 раз в четверть	
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Поставщик/ школа/медицинский работник Глазырина О.В. Димухаметова К.З.	ежедневно	ежедневно	Справка – 1 раз в четверть	

5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Поставщик/ школа Димухаметова К.З.	1 раз в месяц	3 неделя месяца	Справка – 1 раз в четверть	
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п.2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.	1 раз в квартал	16.10.2017 12.02.2018 16.04.2018	Справка – 1 раз в четверть	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Поставщик/ школа Димухаметова К.З.	1 раз в месяц	3 неделя месяца	Справка – 1 раз в четверть	
6. Рацион питания						
6.1.	Имеется примерное 12-дневного меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п.6.5 [1])	школа Тетерина О.В.	1 раз в год	11.09.2017	Акт проверки	
6.2.	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	школа Тетерина О.В.	1 раз в год	11.09.2017	Акт проверки	
6.3.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	Школа Краснова А.В.	1 раз в 10 дней	2 неделя каждого месяца	Справка – 1 раз в четверть	
6.4.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	Школа Тетерина О.В.	ежедневно	ежедневно	Справка – 1 раз в четверть	
6.5.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	Школа Тетерина О.В.	ежедневно	ежедневно	Справка – 1 раз в четверть	
6.6.	Выходы блюд соответствуют приложению 3	Школа Краснова А.В.	ежедневно	ежедневно	Справка – 1 раз в четверть	
6.7.	Имеются технологические карты для всех	Школа	ежедневно	ежедневно	Справка –	

	блюды, представленных в меню (п.6.11 [1])	Краснова А.В.			1 раз в четверть	
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	Медицинский работник/ школа Глазырина О.В. Краснова А.В.	ежедневно	ежедневно	Справка – 1 раз в четверть	
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	ежедневно	Записи в бракеражном журнале	
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 Глазырина О.В.	ежедневно	ежедневно	Справка – 1 раз в четверть	
6.11.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Школа Тетерина О.В.	ежедневно	ежедневно	Справка – 1 раз в четверть	
6.12	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	Поставщик ИП Протасова А.А.	ежедневно	ежедневно	Справка – 1 раз в четверть	
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и	Медицинский работник	1 раз в 10 дней		Справка –	

	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])	Глазырина О.В.			1 раз в четверть	
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник Глазырина О.В.	постоянно при проведении витаминизации	Постоянно при проведении витаминизации	Записи в журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд	

7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора

7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Поставщик/ школа Евсеева Н.Г.				
7.2	<p>Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований:</p> <ul style="list-style-type: none"> • микробиологические исследования проб готовых блюд (3 – 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; • исследования 10 смывов с 	Поставщик/ школа Гилева Л.С.	в соответствии с программой	1 раз в квартал	Справка – 1 раз в четверть	

	<p>оборудования, рук, спецодежды персонала. Сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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]) 					
7.3	Имеются акты о проведении визуальных проверок	Поставщик/ школа Гилева Л.С.	2 раза в год	2 раза в год	Акт проверки	
8. Обеспечение питьевого режима						
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):	Школа Гилева Л.С.	ежедневно	ежедневно	Справка – 1 раз в четверть	
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (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])					
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Медицинский работник/ школа Глазырина О.В. Гилева Л.С.	1 раз в квартал	16.10.2017 12.02.2018 16.04.2018	Справка – 1 раз в четверть	

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.
2. В соответствии с планом работы школы 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.

*Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.