



УТВЕРЖДАЮ
Директор
МАОУ «СОШ№42» г. Перми

Н.С.Кутищева

Приказ от 31.08.2023 г.
№ 55/1-ОД

ПРОГРАММА
административного контроля организации питания в
МАОУ «СОШ№42» структурное подразделение Дошкольные группы
г.Перми, ул.Седова, 14, ул.Куйбышева, 68а
на 2023-2024 учебный год

Состав административной комиссии:

1. Руководитель структурного подразделения
2. Заведующий хозяйством, курирующий вопросы организации питания.
3. Медицинский работник.

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документы фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1	2	3	4	5
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	поставщик/ДОУ	1 раз в год	
1.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года	поставщик/ ДОУ	1 раз в год	
1.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год	Поставщик /медицинский работник/ДОУ	1 раз в год	

1.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года	Поставщик /медицинский работник/ДОУ	1 раз в год	
1.5	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей	медицинский работник	Ежедневно	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1	Ежедневное ведение журналов бракеража скоропортящихся пищевых продуктов на пищеблоке	Поставщик /медицинский работник/ДОУ	1 раз в месяц	
	Гигиенический журнал (сотрудники)			
	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях			
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции			
	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)			
	Журнал контроля закладки продуктов			
2.2	Журнал контроля проведения генеральных уборок	Поставщик /медицинский работник/ДОУ	1 раз в месяц	
2.4	Журнал контроля работы рециркулятора	Поставщик/ ДОУ	1 раз в квартал	
2.6	Соблюдение условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии требованиями сопроводительных документов, маркировки	Поставщик /медицинский работник/ДОУ	1 раз в месяц	

2.7	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записями в журнале	Поставщик /ДОУ	1 раз в месяц	
2.8	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии 15 см от пола; расстояние между стеной и продуктами должно быть не мене 20см (п. 14.2[1]) наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства (например: сухофрукты и фрукты отдельно от кондитерских изделий и круп)	Поставщик /ДОУ	1 раз в месяц	
2.9	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно- планировочными решениями пищеблока (п. 4.24-4.27[1]) например, для работающего на полуфабриката: полуфабрикаты высокой готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3кг, овощи очищенные, рыба филе или потрошенная без головы	/медицинский работник/ДОУ	1 раз в месяц	
2.10	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	Поставщик /ДОУ	1 раз в год	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Поставщик /медицинский работник/ДОУ	1 раз в месяц	
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Поставщик /ДОУ	1 раз в год к приемке	

3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненными организацией, имеющей соответствующие полномочия	Поставщик /ДОУ	1 раз в год к приемке	
3.4	Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное время	Поставщик /ДОУ	1 раз в месяц	
3.5	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками	Поставщик /ДОУ	1 раз в год к приемке	
3.6	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 35 см от пола	Поставщик /ДОУ	1 раз в год к приемке	
3.7	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре	Поставщик /ДОУ	1 раз в месяц	
4. Санитарное состояние пищеблока				
4.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Поставщик /медицинский работник/ДОУ	Ежедневно	
4.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Поставщик /медицинский работник/ДОУ	Ежедневно	
4.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок	Поставщик /ДОУ	1 раз в месяц	
4.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специальном отведенном месте	Поставщик /ДОУ	1 раз в месяц	

4.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие не менее 3 комплектов рабочей одежды на 1 человека	Поставщик /ДОУ	1 раз в квартал	
5.Рацион питания				
5.1	Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения	ДОУ	1 раз в год к приемке	
5.3	Ежедневное рабочие меню-раскладка на фактическое количество детей	ДОУ	Ежедневно	
	-соответствуют примерному 10-дневному меню	ДОУ	1 раз в месяц	
	- составлены отдельно на два возраста	ДОУ	1 раз в месяц	
5.4	Ведение накопительной ведомости: - оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в 10 дней в граммах и %	ДОУ	1 раз в месяц	
5.5	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	ДОУ	1 раза в год	
5.6	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	медицинский работник/ДОУ	Не реже 1 раза в месяц	
5.7	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд	медицинский работник/ДОУ	Не реже 1 раз за месяц	
5.8	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часа	медицинский работник/ДОУ	Ежедневно	
5.9	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд	медицинский работник/ДОУ	Не реже 1 раз за месяц	

5.10	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов	медицинский работник	Ежедневно	
5.11	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании	ДОУ	1 раз в месяц	
5.12	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	ДОУ	Не реже 1 раза в месяц	
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, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	ДОУ	Не реже 1 раза в месяц	

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)	ДОУ	Не реже 1 раза в месяц	
6.3	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	ДОУ	Не реже 1 раза в месяц	
6.4	Заклучен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	ДОУ	Не реже 1 раза в год	

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в актах, специальных журналах, картах контроля, подписываются проверяющими и представителем организатора питания.
2. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором по организации питания и договором аренды, вплоть до расторжения договора аренды и др.

Ссылки:

[1] СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации обще-ственного питания населения».