

УТВЕРЖДАЮ

МАОУ Кондратовская СОШ



М.П.

СОГЛАСОВАНО

Индивидуальный предприниматель Банникова Т.Н.



М.П.

Программа производственного контроля поставщика по организации питания

МАОУ Кондратовская СОШ

п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Ответственное лицо	Кратность исполнения	Кратность проверки	Примечание
1.	-наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п. 14.2 [1])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	- ИП Банникова Т.Н.	При поступлении на работу /1 раз в год	1 раз в год	-1 зав. производством -5разряд -2 повар – 5 разряд -1 повар – 3 разряд -1 калькулятор общественного питания
2.	-прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п. 14.2 [1])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством	Один раз в три года	1 раз в год	
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])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	-ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	Постоянно	1 раз в год	
4.	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])	- ИП Банникова Т.Н.. - Зав. производством - Мед. работник	-ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	1 раз в 2 года	при поступлении на работу /1 раз в год	
5.	-осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	- Мед. работник - Зав. производством	Ежедневно	1 раз в три месяца	
6.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	- Зав. производством	Ежедневно	1 раз в три месяца	
7.	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	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	- Зав. производством - Мед. работник	Ежедневно	1 раз в три месяца	
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов,	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	- Зав. производством	Ежедневно	1 раз в три месяца	

	сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])					
9.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством	- ИП Банникова Т.Н.	1 раз в год	1 раз в год	
10.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]):	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством	- Зав. производством	Ежедневно	1 раз в три месяца	
11.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	- Зав. производством	Ежедневно	1 раз в три месяца	
12.	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	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством	- Зав. производством	Ежедневно	1 раз в три месяца	
13.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно – планировочными решениями (п.8.3 [1]):	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством	- Зав. производством	Ежедневно	1 раз в три месяца	
14.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством	- Зав. производством	Ежедневно	1 раз в год	
15.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	- Зав. производством - Сотрудники пищеблока	Ежедневно	1 раз в три месяца	
16.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством	Кондратовская СОШ	Ежедневно	1 раз в год	
17.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п.4.3 [1])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством	- ИП Банникова Т.Н.	1 раз в год	1 раз в год	
18.	Столовая обеспечена: - столовой посудой без сколов и трещин ; - столовыми приборами из нержавеющей стали	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - мойщица посуды	По мере необходимости	1 раз в год	

19.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	- Зав. производством - Мойщица посуды	Ежедневно	1 раз в год	
20.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10 [1])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством	- ИП Банникова Т.Н. Кондратовская СОШ	Ежедневно	1 раз в год	
21.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (п.4.6 [1])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством	- Зав. производством - Сотрудники пищеблока	Ежедневно	1 раз в год	
22.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством	- Зав. производством - Мойщицы посуды	Ежедневно	1 раз в год	
23.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством	- Зав. производством - Мойщица посуды	Ежедневно	1 раз в три месяца	
24.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством	- Зав. производством - Сотрудники пищеблока:	Ежедневно	1 раз в месяц	
25.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством	- Зав. производством - Сотрудники пищеблока:	Ежедневно	1 раз в месяц	
26.	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	- Зав. производством - Сотрудники пищеблока	1 раз в месяц	1 раз в месяц	
27.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	- Зав. производством - Сотрудники пищеблока:	Ежедневно	1 раз в три месяца	
28.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством	- Зав. производством	Ежедневно	1 раз в год	
29.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством	Ежедневно	1 раз в три месяца	
30.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	- Зав. производством	Ежедневно	1 раз в год	
31.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	- Зав. производством	Ежедневно	1 раз в три месяца	
32.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, -срок реализации готового блюда после	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством -Отв.за питание - Мед. работник	- Зав. производством - - - Отв. за питание -Мед. Работник	Ежедневно	1 раз в три месяца	

	снятия пробы не более 2 ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])					
33.	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)	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	- Зав. Производством - Повар	Ежедневно	1 раз в три месяца	
34.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]):	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	- ИП. Банникова Т.Н. - Зав. производством	Ежедневно	1 раз в три месяца	
35.	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация)	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	- ИП Банникова Т.Н. - Мед. Работник	Ежедневно	1 раз в три месяца	
36.	Имеется договор на проведение лабораторно-инструментальных исследований.	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	- ИП Банникова Т.Н.	1 раз в год	1 раз в год	
37.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: • микробиологически е исследования проб готовых блюд -1 раз в квартал; • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре -1 раз од; • микробиологически едования смывов на наличиесанитарно - гельной микрофлоры (БГКП) – 2 раз в год; 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])	- ИП Банникова Т.Н. - Зав. производством - Мед. работник	- ИП Банникова Т.Н.	По договору	1 раз в год	