

УТВЕРЖДЕНА

Приказом ~~заведующего~~

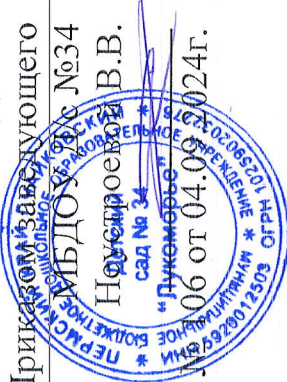
Лицейского учебного заведения №34

Нудельровой В.В.

Сад № 34

"Дукеморье"

№ 06 от 04.09.2024г.



**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания**  
**обучающихся в образовательных организациях**

№ п/п	Позиции	Кратность проверки
1.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра. Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока.	1 раз в год
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: -маркировка, накладная с указанием даты выработки, "срока реализации, -документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортной маркировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов,	1 раз в месяц
4.	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 месяц
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки. Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц
6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола не менее 15 см от пола	1 раз в месяц

7.	Фактический рацион соответствуют примерно 10-ти дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в месяц
8.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале.	1 раз в месяц
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	1 раз в месяц
10.	В рационе питания отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании.	Постоянно
11.	Наличие договора с Роспотребнадзором о проведении лабораторных исследований.	1 раз в месяц
12.	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной Воды.	1 раз в месяц
13.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре' 4 2- 16 градусов)	1 раз в месяц
14.	Сроки и проведение дополнительной С- витаминизации	Постоянно
15.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно инструментальных исследований: -микробиологические исследования проб готовых блюд; -калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре; -микробиологические исследования смывов на наличие санитарно -показательной микрофлоры (БГКП) ;	в соответствии с программой
16.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время. Соблюдение правил мытья кухонной посуды.	1 раз в месяц
17.	Оснащение пищеблоков технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами. Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования .	1 раз в месяц
18.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: -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	1 раз в месяц