

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАОУ «СУВУ №14  
«Подросток»  
В.М. Максимова

Приказ №150 от 30.08.2024 года



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
Организации питания обучающимися МАОУ «СУВУ №14 «Подросток»

№ п/п	Позиции	Кратность проверки
1.	Контроль наличия 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
2.	Контроль наличия в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц
3.	Контроль соблюдения сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракераже пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц
4.	Контроль соблюдения условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
5.	Контроль ежедневного ведения 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.	Контроль хранения сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
7.	Контроль обеспечения столовой фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц

8.	Контроль за содержанием порядка и чистоты кухни и подсобных помещений	1 раз в месяц
9.	Контроль фактического рациона соответствия примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в год
10.	Контроль ежедневного ведения бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд: <ul style="list-style-type: none"> <li>– выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы;</li> <li>– срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.;</li> <li>– осуществляется контроль выхода порционных блюд</li> </ul>	ежедневно
11.	Контроль отсутствия в журнале: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно
12.	Контроль обеспечения свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.	ежедневно
13.	Контроль наличия промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	ежедневно
14.	Контроль обеспечения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2°, +6°	ежедневно
15.	Контроль ежедневного ведения «Ведомость контроля за рационом питания»	ежедневно
16.	Контроль сроков проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
17.	Контроль наличия актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: <ul style="list-style-type: none"> <li>– микробиологические исследования проб готовых блюд (не менее 1 раза в квартал);</li> <li>– калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре (не менее 1 раза в год);</li> <li>– микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) (не менее 2 раз в год);</li> <li>– питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам – не менее 2 раз в год</li> </ul>	в соответствии с программой

18.	Контроль полноты и своевременности заполнения документации по питанию: <ul style="list-style-type: none"> <li>– журнала бракеража готовой продукции;</li> <li>– журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;</li> <li>– журнал здоровья сотрудников;</li> <li>– журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;</li> <li>– журнал учета температурного режима холодильного оборудования;</li> <li>– ведомость контроля за рационом питания</li> </ul>	
19.	Контроль наличия договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
20.	Контроль количества перемен, предназначенных для приема пищи детей	
21.	Контроль продолжительности перемен для приема пищи детей	
22.	Контроль обеспечения достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: <ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль одноразовой посуды;</li> <li>– контроль стеклянной или фаянсовой посуды</li> </ul>	