

**Программа производственного контроля  
СП Школа № 1 на 2021-2022 учебный год**

№ п/п	Позиции	Кратность проверок	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год	Начальник СП
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	Руководитель СП
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	Руководитель СП
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	Руководитель СП
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	Руководитель СП
6	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 квартал	Руководитель СП
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц	Руководитель СП

8	Обеспечение столовой фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	Руководитель СП
9	Сбор пищевых отходов в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более 2/3	1 раз в месяц	Руководитель СП
10	Содержание кухни и подсобных помещений в порядке	1 раз в месяц	Руководитель СП
11	Соответствие фактического рациона примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в год	Руководитель СП
12	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия
13	Ежедневное ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд. Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы. Срок реализации готового блюда после снятия пробы 2 часа. Контроль выхода порционных блюд.	Ежедневно	Медицинский работник
14	Отсутствие в дополнительном питании продуктов, запрещенных в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.	Ежедневно	Медицинский работник
15	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	Ежедневно	Заведующий хозяйством
16	Наличие промаркированных разносов для чистой и использованной посуды	Ежедневно	Руководитель СП
17	Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	Ежедневно	Медицинский работник
18	Ежедневное ведение ведомости контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинский работник
19	Соблюдение сроков проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизации или инстантные витаминизированные напитки)	Постоянно при проведении витаминизации	Медицинский работник
20	Наличие инструкций по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством