

Утверждаю:

Модзгвришвили О.Г.

ПЛАН

проведения производственного контроля

2023-2024 учебный год

№ п/п	Позиции	период
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ежедневно
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	ежеквартально
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	ежеквартально
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	ежеквартально
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	ежеквартально
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	ежеквартально
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	ежеквартально
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	ежеквартально

9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	ежеквартально
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Ежедневно
11.	Фактический рацион соответствуют примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	Ежедневно
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	ежеквартально
13.	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	Ежедневно
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Ежедневно
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	ежеквартально
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	ежеквартально
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	ежеквартально
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	ежеквартально
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	ежеквартально
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	ежеквартально
21.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	ежеквартально
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	ежеквартально

23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	ежеквартально
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	ежеквартально
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	ежеквартально
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	ежеквартально
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	ежеквартально
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	ежеквартально
	журнал бракеража готовой продукции	Ежедневно
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ежедневно
	журнал здоровья сотрудников	Ежедневно
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Ежедневно
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно
	ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	ежеквартально
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	ежеквартально
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	ежеквартально
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	ежеквартально
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	ежеквартально
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	ежеквартально
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	ежеквартально

36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	ежеквартально
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	ежеквартально
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	ежеквартально
39.	Питьевой режим в организации представлен:	ежеквартально
	вода, расфасованная в емкости	ежеквартально
	иное	ежеквартально
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	ежеквартально
	одноразовой посуды	ежеквартально
	стеклянной или фаянсовой посуды	ежеквартально