



**Программа
производственного контроля организации питания обучающихся
в МБОУ «СОШ№2»**

Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при производстве, хранении, реализации продукции, товара в школьной столовой, устанавливает требования к объектам контроля, срокам и показателям контроля, определяет исполнителей осуществления тех или иных видов контроля.

Цель: Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся школы.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающихся потоков сырья и готовой продукции;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется (договоры со сторонними организациями);
- Ответственные.

Объекты производственного контроля:

здоровье детей, пищевые продукты и продовольственное сырье, пищеблок, режим питания, организация питьевого режима, условия транспортировки, контроль суточной пробы, соблюдение санитарных правил технологического процесса, хранение продуктов, условия труда, персонал, кухонный инвентарь, контроль за отходами.


Предмет производственного контроля: соблюдение санитарных правил и их выполнение.

Формы производственного контроля : визуальный; лабораторно-инструментальный; документальный, аттестация.

Условия для проведения производственного контроля: наличие санитарных правил, отчетность (акт проверки, справка, запись в журнале).

Этапы производственного контроля: входной; технологический (поэтапный); выходной.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СОШ№2»


_Казанбиев А.Р.
«___» _____ 2022г.

**Программа
производственного контроля организации питания обучающихся
в МБОУ «СОШ№2»**

Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при производстве, хранении, реализации продукции, товара в школьной столовой, устанавливает требования к объектам контроля, срокам и показателям контроля, определяет исполнителей осуществления тех или иных видов контроля.

Цель: Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся школы.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающих потоков сырья и готовой продукции;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется (договоры со сторонними организациями);
- Ответственные.

Объекты производственного контроля:

здоровье детей, пищевые продукты и продовольственное сырье, пищеблок, режим питания, организация питьевого режима, условия транспортировки, контроль суточной пробы, соблюдение санитарных правил технологического процесса, хранение продуктов, условия труда, персонал, кухонный инвентарь, контроль за отходами.

Предмет производственного контроля: соблюдение санитарных правил и их выполнение.

Формы производственного контроля: визуальный; лабораторно-инструментальный; документальный, аттестация.

Условия для проведения производственного контроля: наличие санитарных правил, отчетность (акт проверки, справка, запись в журнале).

Этапы производственного контроля: входной; технологический (позапный); выходной.

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Завхоз-Мирзаханов А.А.	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой.	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии-Казанбиев А.Р.	Книга Протоколов заседаний Комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра Алишаева Х.М.	Акты проверки
4	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.1.3684-21	1 раза в год	Повар Исрапилова С.И. Медсестра Алишаева Х.М.	Акт проверки
5	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	Медсестра Алишаева Х.М.	Журнал доставки продуктов
6	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.1.3684-21	Ежедневно 2 раза в неделю	Медсестра Алишаева Х.М.	Температурная карта холодильного оборудования
7	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.1.3684-21, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра Алишаева Х.М.	Бракеражный журнал
8	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции и готовой продукции	СанПиН 2.1.3684-21, Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Повар Исрапилова С.И. Медсестра и врач Алишаева Х.М. отв. за организацией питания зам.директора	Протокол проверки

9	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.1.3684-21	Ежедневно	Медсестра и врач Алишаева Х.М.	Бракеражный журнал
10	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра и врач Алишаева Х.М.	Бракеражный журнал
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание Исрапилова С.И.	Акт проверки
12	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню	Ежедневное меню, 10-ти дневное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание Исрапилова С.И.	Протокол заседания комиссии
13	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	1 раз в полгода	Отв. за питание Исрапилова С.И.	
14	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Отв. за питание Исрапилова С.И.	Акт
15	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Вход перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	(согласно графика дежурств)
16	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание Зав. Производство м Исрапилова С.И.	Акт списания
17	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный отдел	1 раз в неделю	Медсестра и врач Алишаева Х.М.	Акт проверки

18	Проверка организации эксплуатации торгового и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз Мирзаханов А.А.	Акт проверки
19	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медсестра и врач Алишаева Х.М.	Графики, диаграммы
20	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание Исрапилова С.И. Медсестра и врач Алишаева Х.М.	Акты проверки
21	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Отв. за питание Исрапилова С.И., завхоз Мирзаханов А.А.	Акт проверки

ПРИЛОЖЕНИЕ

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции	Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки	Февраль Май Сентябрь Ноябрь	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда	май	Акт проверки
3	Исследования смывов на	Оборудование,	10 смывов	сентябрь	Акт проверки

	наличие яиц гельминтов	инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)			
4	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - март, сентябрь; микробиологическим показателям - март, сентябрь	Акт проверки
5	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	Февраль, сентябрь	Акт проверки
6	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	Февраль в темное время суток	Акт проверки
7	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	февраль	Акт проверки