

Утверждаю

Директор ГБОУ «СОШ №3 с.п.

Экажево» М. А. А. Джандарова

«10» 09 2022 г.



**Программа производственного контроля организации питания обучающихся
в ГБОУ «СОШ №3 с.п. Экажево»**

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.

Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке.

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, готовая кулинарная продукция, 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 (поступный); 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. Беков М.Г	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии Абадиева Л.А	Книга Протоколов заседаний Комиссии
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра Муцольгова Л.Б	Акты проверки
4	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Санитарный па книжка водителя, маркировка тары спо, СанПиН 2.3.6.1079-01 рт, мед.	1 раза в год	Зав. производством Костоева М.М Медсестра Муцольгова Л.Б	Акты проверки
5.	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	Медсестра Муцольгова Л.Б	Журнал доставки продуктов
6.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.	Ежедневно 2 раза в неделю	Медсестра Муцольгова Л.Б	Температурная карта холодильного оборудования

		1079-01			
7	Качество поставленных сырых продуктов СанПиН 2.3.	560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра Муцольгова Л.Б.	Бракеражный журнал
8.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции СанПиНы,	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус	2 раза в год	Зав. Производства Костоева М.М, медсестра Муцольгова Л.Б., отв. за питание Абадиева Л.А	Протокол проверки
9.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	Медсестра Муцольгова Л.Б	Бракеражный журнал
10.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра Муцольгова Л.Б.	Бракеражный журнал
11.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание Абадиева Л.А	Акт проверки
12.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню	Ежедневное меню, 10-ти дневное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание Абадиева Л.А	Протокол заседания комиссии

13.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание Абадмева Л.А Медсестра Муцольгова Л.Б	Медсестра Житник В.В. Акты проверки
-----	---	--	----------------	--	---

Лабораторный контроль

№ п/п	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.	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	Март ноябрь	Акт проверки
4.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	сентябрь	Акт проверки
5.	Исследование параметров микроклимата производственных помещений				

6.	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	Февраль, сентябрь	Акт проверки
7.	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	февраль	Акт проверки