

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
Красновеликанская основная общеобразовательная школа
(МОУ Красновеликанская ООШ)**

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом

Председатель

_____ Ю.Г.Пляскин

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ А.В.Чернобровый

_____ января 2021 г.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

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; документальный, аттестация.

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

Этапы производственного контроля: входной; технологический (поэтапный); 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	Зам.директора по АХЧ Лопатина Т.Н.	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Лопатина Т.Н.	Акты проверки
4	Контроль за условиями и сроками транспортировок и продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01	1 раза в год	Ответственный за организацию питания Лопатина Т.Н.	Акт проверки
5	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	Ответственный за организацию питания Лопатина Т.Н.	Журнал доставки продуктов

6	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно 2 раза в неделю	Ответственный за организацию питания Лопатина Т.Н.	Температурная карта холодильного оборудования
7	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3.560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Лопатина Т.Н.	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	Ответственный за организацию питания Лопатина Т.Н., комиссия род. контроля	Протокол проверки
9.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Лопатина Т.Н.	Бракеражный журнал
10	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Лопатина Т.Н.	Бракеражный журнал
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания Лопатина Т.Н.	Акт проверки
12	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню	Ежедневное меню, 10-ти дневное меню	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания Лопатина Т.Н., комиссия род. контроля	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	Ответственный за организацию питания Лопатина Т.Н.	Акт проверки
14	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Ответственный за организацию питания Лопатина Т.Н.	Акт проверки
15	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель	
16	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Ответственный за организацию питания Лопатина Т.Н.	Акт проверки
18	Проверка организации эксплуатации торгового и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам.директора по АХЧ Лопатина Т.Н..	Акт проверки
19	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медсестра	Графики, диаграммы
20	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала,	1 раз в неделю	Ответственный за организацию питания Лопатина Т.Н.	Акты проверки

		обслуживание, самообслужива ние			
21	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Ответственный за организацию питания Лопатина Т.Н.	Акт проверки