

СОГЛАСОВАНО

Протокол Управляющего совета
от 31.08.2021 № 1

УТВЕРЖДЕНО

Директор
МКОУ «Русинская СОШ»

М.С. Гарькавый

Приказ № 56 от 31.08.2021 г.



Программа производственного контроля организации питания обучающихся в МКОУ «Русинская СОШ»

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 (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	Директор	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	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 питание	Акты проверки
4	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01	1 раза в год	Директор	Акт проверки
5	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	Ответственный за питание	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 питание	Температурная карта холодильного оборудования
7	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3.560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Ответственный за питание	Бракеражный журнал
8	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством	СанПиНы, Номенклатура продукции,	2 раза в год	Директор Ответственный за питание	Протокол проверки

	полуфабрикатов и готовой продукции	внешний вид, цвет, запах, вкус.			
9.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	Ответственный за питание	Бракеражный журнал
10	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный за питание	Бракеражный журнал
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Ответственный за питание	Акт проверки
12	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню	Ежедневное меню, 10-ти дневное меню	1 раз в месяц	Ответственный за питание	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 питание	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 питание	Акт проверки
15	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл 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	Ответственный за питание	Акт списания
17	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечные ванны	1 раз в неделю	Ответственный за питание	Акт проверки
18	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и	Пищеблок	Ежеквартально	Директор	Акт проверки

	холодильного оборудования				
19	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Фельдшер ФАП	Графики, диаграммы
20	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Ответственный за питание	Акты проверки
21	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Ответственный за питание	Акт проверки

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	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	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	сентябрь	Акт проверки

6	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
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	Февраль, сентябрь	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	Февраль в темное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	февраль	Акт проверки