

Утверждено:

Уварова Г.Ф.



Программа производственного контроля организации питания обучающихся в МОУ Газимуро-Заводская средняя общеобразовательная школа

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 маркировки на продукты питания; Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;

Полнота 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 транспортировки, контроль суточной пробы, 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	Завхоз-Шемякин Н.И.	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии-Рукавишников М.Г.	Книга Протоколов заседаний Комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра Кольцова А.В.	Акты проверки
4	Контроль за условиями и сроками транспортировки и продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01	1 раза в год	Зав. столовой Обухова Н.А. Медсестра Кольцова А.В.	Акт проверки
5	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	Зав. столовой Обухова Н.А.	Журнал доставки продуктов

6	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно	Зав. столовой Обухова Н.А.	Бракеражн ый журнал
7	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3. сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Зав. столовой Обухова Н.А.	Бракеражн ый 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. столовой Обухова Н.А. медсестра Кольцова А.В. отв. за питание Рукавишнико ва М.Г.	Протокол проверки
9	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	отв. за питание Обухова Н.А.	Бракеражн ый журнал
10	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	отв. за питание Рукавишнико ва М. отв. за питание Г.	Бракеражн ый журнал
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	о отв. за питание Рукавишнико ва М.Г.	Акт проверки
12	Соответствие рациона питания	Ежедневное меню, 10-ти дневное	1 раз в месяц	отв. за питание Рукавишнико	Протокол заседания комиссии

	обучающихся примерному 10 дневному меню	меню		ва М.Г.	
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	Зав. Столовой Обухова Н.А. отв. за питание Рукавишнико ва М.Г.	Акт проверки
14	Поточность производственн ых процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Зав. столовой Обухова Н.А. отв. за питание Рукавишнико ва М.Г.	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 предварительны м заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Зав. Столовой Обухова Н.А. отв. за питание Рукавишнико ва М.Г.	
17	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Фельдшер Кольцова А.В.	Акт проверки
	Проверка	Пищеблок	Ежекварталь	Завхоз	

18	организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования		но	Шемякин Н.И.	Акт проверки
19	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Фельдшер Кольцова А.В.	Графики, диаграммы
20	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	отв. за питание Рукавишников М.Г.	Акты проверки
21	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Зав.столовой Обухова Н.А. Завхоз Шемякин Н.И.	Акт проверки

Лабораторный контроль

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Переодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		Февраль Сентябрь Ноябрь	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд	Суточный рацион питания	2-3 блюда	май	Акт проверки

	рецептуре				
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блю до	Март ноябрь	Акт проверк и
4	Микробиологическ ие исследования смывов наличие санитарно- , показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственно го окружения, руки спецодежда персонала	10 смывов	сентябрь	Акт проверк и
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	сентябрь	Акт
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическ им 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; микробиологическ им показателям – март, сентябрь	Акт проверк и
7	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	Февраль в темное время суток	Акт проверк и
8	Исследование	Рабочее место	2	февраль	Акт

	уровня шума в производственных помещениях				проверк и
9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	Февраль в темное время суток	Акт проверк и