

Рассмотрено
на педсовете школы
Протокол № 1 от 31.08.2020 г

Утверждаю
Директор школы _____ Очиров М.В.
Приказ № 246 от 01.09.2020 г



**Программа
производственного контроля организации питания обучающихся
в МКОУ «Лаганская СОШ № 4 им. Джамбинова З.Э.»**

Программа регламентирует и осуществляет производственный контроль 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, 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
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Когаева Н.М.
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Зам. директора по АХЧ, ВР

3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра Иванова М.А.
4	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.107901	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ Когаева Н.М., медсестра Иванова М.А.
5	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	Зам. директора по АХЧ Когаева Н.М.
6	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6. 1079-01	Ежедневно 2 раза в неделю	Зам. директора по АХЧ Когаева Н.М.
7	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3. 560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Когаева Н.М.
8	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	СанПиНы, Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Зам. директора по АХЧ Когаева Н.М., ответственный за горячим питанием Сангаджиева Г.А.
9.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Когаева Н.М., ответственный за горячим питанием Сангаджиева Г.А.
10	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	ответственный за горячим питанием Сангаджиева Г.А.
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	ответственный за горячим питанием Сангаджиева Г.А.
12	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню	Ежедневное меню, 10-ти дневное меню	1 раз в месяц	ответственный за горячим питанием Сангаджиева Г.А.

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	Зам. директора по АХЧ Когаева Н.М., ответственный за горячим питанием Сангаджиева Г.А.
14	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Зам. директора по АХЧ Когаева Н.М., ответственный за горячим питанием Сангаджиева Г.А.
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	Зам. директора по АХЧ Когаева Н.М., ответственный за горячим питанием Сангаджиева Г.А.
17	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медсестра Иванова М.А.
18	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежекварталь но	Зам. директора по АХЧ Когаева Н.М.
19	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медсестра Иванова М.А.
20	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	ответственный за горячим питанием Сангаджиева Г.А.
21	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Зам. директора по АХЧ Когаева Н.М.

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Периодичность	Учетноотчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки	В течение учебного года	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания		Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда		Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала		Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		Акт проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном.		Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место		Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место		Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место		Акт проверки