


ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МКОУ СОШ № 2
протокол от 03.06.2020 № 11

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
от 11.06.2020 № 65-
Директор Г.М. Соколова



СОГЛАСОВАНО
с Советом школы,
протокол от 03.03.2020 № 5

Председатель Совета школы
 Е.В. Любочкина

Программа производственного контроля организации питания обучающихся в МКОУ СОШ № 2

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);

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	Зав. хозяйством	Паспорт 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	отв. по питанию	Акты проверки
4	Контроль за условиями и сроками транспортировок и продуктов	маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01	1 раза в год	Зав. производством Отв. по питанию	Акт проверки
5	Соблюдение санитарных	Транспорт по доставке	1 раз в неделю	Отв. по питанию	Журнал доставки

	правил при транспортировке продуктов	продуктов, тара для перевозки продуктов			продуктов
6	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно 2 раза в неделю	Отв. по питанию	Температурная карта холодильного оборудования
7	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3.560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Отв. по питанию	Бракеражный журнал
8	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством готовой продукции	СанПиНы, Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Зав. хозяйством медсестра отв. за питание	Протокол проверки
9.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	Отв. по питанию	Бракеражный журнал
10	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. по питанию	Акт проверки
12	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10	Ежедневное меню, 10-ти дневное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание	Протокол заседания комиссии

	дневному меню				
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. хозяйством отв. по питанию	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	Зав. хозяйством медсестра отв. по питанию	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	Отв. по питанию Зав. хозяйством	Акт списания
17	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Отв. по питанию	Акт проверки
18	Проверка организации эксплуатации торгового и холодильного	Пищеблок	Ежеквартально	Зав. хозяйством	Акт проверки

	оборудования				
19	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медсестра Ульянова И.В.	Графики, диаграммы
20	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. по питанию Медсестра	Акты проверки
21	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Зав. хозяйством	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 показате - лям- март, сентябрь; микробиологическим показате - лям – 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