

Утверждено
МКОУ
Директор МКОУ Караваевской Ш

О.И.Кузенкова
Приказ № 28 от 31.08.2021 г.

ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания обучающихся
МКОУ Караваевской ОШ на 2021/2022 уч.год

1. Цель производственного контроля

Осуществление контроля за правильной организацией питания школьников, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

2. Объекты производственного контроля:

- помещения учреждения;
- помещения школьной столовой;
- технологическое оборудование;
- рабочие места;
- сырье, полуфабрикаты;
- готовая продукция;
- отходы производства и потребления.

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- безопасность продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- наличие пересекающихся 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.

3. Перечень официально изданных нормативных документов.

3.1 Закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

3.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;

3.3. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;

3.4 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий»;

3.5 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

3.6 СанПиН 2.3.2.569-96 «Профилактика паразитических заболеваний на территории

РФ

3.7 СанПиН 3.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных заболеваний»;

3.8 СанПиН 3.1.958-99 «Профилактика вирусного гепатита»;

3.9 СанПиН 3.1.1321-03-03 «Профилактика менингококковых инфекций»;

3.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Ответственный за осуществление производственного контроля.

Заместитель директора по УВР

5. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

5.1 Директор школы

5.2 Заместитель директора по УВР

5.3 Повар

5.4 .Социальный педагог

5.4. Классные руководители.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания:

- Заместитель директора по УВР

- Повар

- Социальный педагог

- Классные руководители.

6. План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасность поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров / контрактов	Руководитель образовательного учреждения	Контракт на питание
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товаротранспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				

3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню
3.2	Наличие нормативно технической и технологической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур технологических карт
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и	Журналы
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журналы температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных , инвентаря и оборудования				
6.1	Производственные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблока (повар)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Медицинская книжка повара. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания

7.2	Санитарнопротивоэпидемиологический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды.
8 <i>Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися</i>				
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания обучающихся Список малообеспеченных детей, платных обедов.
8.2	Режим питания и гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи Родительский контроль

7. ГРАФИК проведения уборки помещения столовой

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1.	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	Ежедневно
2.	Уборка столов проводится после приема пищи	Ежедневно
3.	Мытье посуды осуществляется после приема пищи	Ежедневно
4.	Ветошь, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования	Ежедневно
5.	Борьба с мухами и грызунами	Постоянно
6.	Влажная уборка помещений	Ежедневно
7.	Генеральная уборка помещений	Ежемесячно