

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Ленинская средняя общеобразовательная школа № 2» Ленинского муниципального района Волгоградской области

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Ленинская СОШ №2»

М.Г.Пачина

«01» сентября 2020г.



**Программа производственного контроля
организации питания обучающихся
МКОУ «Ленинская СОШ №2»
на 2020-2021 учебный год**

Ленинск
2020

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 продукция, пищеблок, режим питания, организация питьевого режима, условия хранения 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	Завхоз	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	отв. 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	отв. за питание	Акт проверки
5	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	работники пищеблока	Журнал доставки продуктов
6	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.1079-01	2 раза в неделю	отв. за питание	Температурная карта холодильного оборудования
7	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3.560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	отв. за питание	Бракеражный журнал
8	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	отв. за питание	Протокол проверки

	полуфабрикатов и готовой продукции				
9.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	отв. за питание	Бракеражный журнал
10	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Акт проверки
12	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню	Ежедневное меню, 10-ти дневное меню	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Протокол заседания комиссии
13	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции. Кулинарная обработка согласно технологической карте.	Контроль за тепловой обработкой.	1 раз в полгода	отв. 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	отв. за питание	Акт проверки
15	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Столовая	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой (согласно графика дежурств)	
16	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание	Акт списания

	заказом				
17	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Отв. за питание	Акт проверки
18	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки
19	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течении года	Отв. за питание	Графики, диаграммы
20	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание	Акты проверки
21	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течении года	завхоз	Акт проверки

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество	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	май	Акт проверки
5	Исследования смывов	Оборудование,	10 смывов	май	Акт

	на наличие яиц гельминтов	инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)			проверки
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из столовой и пищеблока	2 пробы	сентябрь	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	сентябрь май	Акт проверки
8	Исследование уровня показателей микробиологических показателей	Рабочее место	2	сентябрь	Акт проверки

