

Утверждаю
Директор МАОУ «СОШ №20 с углубленным
изучением отдельных предметов»


Н.А. Халилуллина
«01» сентября 2023 г.



Программа
производственного контроля организации питания обучающихся
МАОУ «СОШ №20 с углубленным изучением отдельных предметов»

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

1. Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
2. Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
3. Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
4. Наличие пересекающих потоков сырья и готовой продукции;
5. Качество мытья посуды;
6. Условия и сроки хранения продуктов;
7. Исправность холодильного и технологического оборудования;
8. Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
8. Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

1. Что контролируется и проверяется;
2. Периодичность проверок;
3. Кем проверяется, выполняется (договоры со сторонними организациями);
4. Ответственные.

**Программа
производственного контроля организации питания обучающихся**

	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	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра	Акты проверки
3	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, маркировка тары. СанПиН 2.3.6.1079-01	1 раза в год	Зав. производством	Акт проверки
4	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	Медсестра	Журнал доставки продуктов
5	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование. подсобные помещения. СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно	Медсестра	Температурная карта холодильного оборудования
6	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3.560-96. сертификаты на поставляемую продукцию, накладные. Гигиенические заключения СанПиНы,	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
7	Контроль за ассортиментом вырабатываемой и продукции. качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус	2 раза в год	Зав. производством, медсестра.	Протокол проверки
8	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры. температура хранения. СанПиН	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал

9	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
10	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
11	Соответствие рациона питания обучающихся примерному меню	Ежедневное меню, 10-12 дневное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание	
12	Контроль на технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	1 раз и пол года	Зав. производством, отв. за питание	Акт проверки
13	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и ПОТОКОВ сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в пол года	Зав. производством, медсестра, отв. за питание	Акт проверки
14	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Обеденный зал	Ежедневно	Дежурный учитель	
15	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание. Зав. производством	Акт списания
16	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медсестра	Акт проверки
17	Состояние здоровья обучающихся. пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медсестра	Графики. диаграммы

18	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз и неделю	Отв. за питание Медсестра	Акты проверки
19	Контроль за отходами	Маркировка тары. своевременный вывоз	В теч. года	Зав. производством	Акт проверки

Дополнительно в течение года:

- осуществление постоянного контроля за выполнением санитарно - гигиенического режима в школе;
- организация горячего питания школьников;
- реализация областных целевых программ;
- проведение мероприятий по темам школьного питания;
- анкетирование детей и родителей.