

Директор школы:

Утверждаю

Н.А. Чичерова

«31» августа 2024 г.



**Программа производственного контроля
организации питания обучающихся МБОУ ООШ с.Раздольного
на 2024-2025 учебный год.**

Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками пищеблока и сотрудниками ОУ.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в ОУ, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

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;
- Уборка, дезинфицирующие мероприятия и т.д.

МЕРОПРИЯТИЯ

программы производственного контроля организации питания обучающихся

№ 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	Администрация	Акт готовности к новому учебному году
2.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежемесячно, 1 раз в четверть	«Родительский контроль»	Журнал санитарного состояния, Акт проверки
3.	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Договор на поставку пищевых продуктов, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01	1 раз в год	Повар	Акт проверки
4.	Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно	Повар	Журнал учета температурного режима
5.	Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.3.560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки	Ежедневно	бракеражная комиссия	Накладные, сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки, журнал бракеража сырья
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.4.52409-08	Ежедневно	Повар	Журнал бракеража готовой продукции
7.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
8.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в четверть	«Родительский контроль»	Акт проверки
9.	Соответствие рациона питания обучающихся циклическому 20-и дневному меню	Ежедневное меню, циклическое 20-и дневному меню	1 раз в четверть	Администрация	Акт проверки
10.	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой	Ежедневно	Повар	Технологические карты

	продукции			Ежедневно	Дежурный учитель	Визуальный
11.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Раковины в столовой СанПиН 2.4.5.2409-08		Ежедневно	Дежурный учитель	Визуальный
12.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции		Ежедневно	Повар	Акт реализации
13.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.		1 раз в полгода	«Родительский контроль»	Акт проверки
14.	Проверка организации эксплуатации торгового-технологического и холодильного оборудования	Пищевлок СанПиН 2.4.5.2409-08		Ежеквартально	Администрация	Акт проверки
15.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз Сан ПиН 2.4.5.2409-08		В течение года	Администрация	Акт проверки
16.	Контроль за соблюдением требований к инвентарю, посуде, таре	Контроль за состоянием посуды на производстве. Количество и комплектность посуды, материал из которого изготовлены посуда, приборы, инвентарь СанПиН 2.4.5.2409-08		1 раз в четверть	«Родительский контроль»	Акт проверки
17.	Контроль за соблюдением сроков хранения буфетной продукции	(предварительная заготовка овощей), СанПиН 2.4.5.2409-08		1 раз в четверть	«Родительский контроль»	Акт проверки
18.	Информирование родителей обучающихся о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности	СанПиН 2.4.5.2409-08		1 раз в год	Администрация	Протоколы родительский собраний
19.	Контроль за соблюдением питьевого режима	Сертификаты СанПиН 2.4.5.2409-08		2 раза в год	Администрация	Акт готовности к новому учебному году
20.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	Медицинские книжки сотрудников Журнал здоровья		1 раз в четверть	«Родительский контроль»	Акт проверки