

ПРИНЯТО  
Педагогическим советом  
МКОУ СОШ № 2  
протокол от 03.06.2020 № 10

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
от 11.06.2020 № 118  
Директор МКОУ СОШ № 2  
\_\_\_\_\_ Соколова Г.М.

СОГЛАСОВАНО  
с Советом школы,  
протокол от 03.03.2020 № 7  
Председатель Совета школы  
\_\_\_\_\_ О.Ю. Лукьянова

### **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);

- Ответственные.

**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	Заведующий 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	Медработник	Акты проверки
4	Контроль за условиями и сроками транспортировки и продуктов	маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01	1 раза в год	Заведующий хозяйством Медработник	Акт проверки

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

	обучающихся примерному 10 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	Заведующий хозяйством  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	Заведующий хозяйством  медработник  отв. за питание	Акт проверки
15	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой (согласно графику дежурств)	
16	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание  Заведующий хозяйством	Акт списания
17	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медработник	Акт проверки
18	Проверка организации эксплуатации торгово-технологическо	Пищеблок	Ежеквартально	Заведующий хозяйством	Акт проверки

	го и холодильного оборудования				
19	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медработник	Графики, диаграммы
20	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание Медработник	Акты проверки
21	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Заведующий 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 до	Март ноябрь	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда	10 смывов	сентябрь	Акт проверки

	микрoфлоры (БГКП)	персонала			
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

