

Утверждаю:
Директор школы
Албогачиева Ф.М.
2023г.



ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания обучающихся
ГБОУ «НОШ № 16 г. Назрань»
на 2023-2024 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	Зам. директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежемесячно, 1 раз в четверть	Медсестра, Совет по питанию	Журнал санитарного состояния, Акт проверки
3.	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Договор на поставку пищевых продуктов, мед. книжка водителя,	1 раза в год	Зав. производством	Акт проверки

		маркировка тары, СанПиН 2.3/2.4.3590-20			
4.	Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Зав. производством	Журнал учета температурного режима
5.	Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки	Ежедневно	Зав. производством, бракеражная комиссия пищевых продуктов и продовольственного сырья	Накладные, сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки, Журнал бракеража сырья
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Зав. производством	Журнал бракеража готовой продукции
7.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
8.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в четверть	Совет по питанию	Акт проверки
9.	Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, цикличному 2-х недельное меню	1 раз в четверть	Администратор по питанию	Акт проверки
10.	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	Ежедневно	Зав. производством	Технологические карты
11.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Умывальня в столовой СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой, Адм. по питанию	Визуальный
12.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Зав. производством	Акт реализации

13.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Совет по питанию	Акт проверки
14.	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежеквартально	Зам. дир. по АХЧ	Акт проверки
15.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20	В течение года	Зав. производством, зам. дир. по АХЧ, Адм. по питанию	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 2.3/2.4.3590-20	1 раз в четверть	Совет по питанию	Акт проверки
17.	Контроль за соблюдением сроков хранения буфетной продукции	Овощной цех (предварительная заготовка овощей), холодный цех хранение салатов) СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в четверть	Совет по питанию	Акт проверки
18.	Информирование родителей обучающихся о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1 раз в год	Администратор по питанию, мед. работник, классные руководители	Протоколы родительский собраний
19.	Контроль за соблюдением питьевого режима	Сертификаты безопасности на бутилированную воду, периодичность профилактики питьевых автоматов 2.3/2.4.3590-20	2 раза в год	Зам. директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году

20.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	Медицинские книжки сотрудников Журнал здоровья	1 раз в четверть	Совет по питанию	Акт проверки
21.	Мониторинг исполнения программы производственного контроля обслуживающей организацией	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение 12		Администратор по питанию	Акты проверок и лабораторных исследований