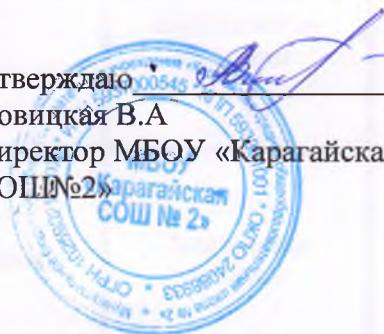


Рекомендовано к утверждению
протокол педсовета №1
от 26.08.2024 г

Утверждаю
Новицкая В.А
Директор МБОУ «Карагайская
СОШ №2»



ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания обучающихся
МБОУ «Карагайская СОШ № 2»
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:

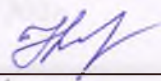
- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающих потоков сырья и готовой 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.

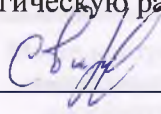
МЕРОПРИЯТИЯ
программы производственного контроля организации питания обучающихся в
МБОУ «Карагайская СОШ №2»

№ 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.	Контроль за условиями и сроками	Договор на поставку пищевых	1 раза в год	Заведующая столовой,	Акт проверки

	транспортировки продуктов	продуктов, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01		специалист по закупкам	
3.	Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.1079-01	Ежедневно	Заведующая столовой	Журнал учета температурного режима
4.	Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.3. 560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки	Ежедневно	Заведующая столовой	Накладные, сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки, Журнал бракеража сырья
5.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.4.52409-08	Ежедневно	Повара	Журнал бракеража готовой продукции
6.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
7.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в четверть	Совет по питанию	Акт проверки
8.	Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 10-дневному меню	Ежедневное меню, цикличному 10-дневному меню	Ежедневно	Руководитель учреждения	Корректировка и утверждение фактического меню
9.	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	Заведующая столовой	Технологические карты
10.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Санитарная зона	Ежедневно	Ответственная за валеологическую работу в школе, медицинский работник	Визуальный
11.	Проверка организации эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пищеблок СанПиН 2.4.5.2409-08	1 раз в год	Зам. директора. по АХЧ	Акт проверки

12.	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 полгода	Совет по питанию	Акт проверки
13.	Информирование родителей обучающихся о мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности	СанПиН 2:4.5.2409-08	1 раз в год	Ответственная за валеологическую работу в школе, медицинский работник, классные руководители	Протоколы родительский собраний
14.	Контроль за соблюдением питьевого режима	Питьевой фонтанчик	1 раза в год	Зам. директора по АХЧ	Акт проверки
15.	Санитарно-бактериологическое исследование пищевых продуктов, питьевой воды, почвы	Пищеблок	в соответствии с договором	Западный филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»	Протоколы лабораторных испытаний
16.	Санитарно-паразитологические исследования почвы, смывов с поверхностей	Пищеблок.	в соответствии с договором	Западный филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»	Протоколы лабораторных испытаний
17.	Гигиеническая оценка	Учебные кабинеты	в соответствии с договором	Западный филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»	Протоколы лабораторных испытаний
18.	Гигиеническое обучение	Пищеблок	в соответствии с договором	Западный филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»	Отметка об обучении в санитарных книжках

Ответственная за валеологическую работу в школе:  Н.Н.Кылосова

Заведующая столовой:  Т.Н. Свириденко